VOL. I. *SAN FRANCISCO, CAL.*, SEPTEMBER 15, 1913. *No.* 1.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

:-: :-: EDIFICIO DELLE CONTEE DELLA CALIFORNIA :-: :-:

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. I. SAN FRANCISCO, CAL. SEPTEMBER, 15, 1913. No. I.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Frank Adams — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO	
Un anno	$3.00
Sei mesi	"1.50

SUBSCRIPTION RATES	
One year	$3.00
Six months	"1.50

DUE PAROLE DI PRESENTAZIONE

E brevi. Il tempo è prezioso: lo spazio pure.

Lo scopo di questo periodico?

Educare — istruire — dilettare.

Educare, rifuggendo dalla pedanteria. — Istruire, senza montare in cattedra. — Dilettare, astenendosi dalle scurrilità.

Vi piace il "programma" del **MONITORE**?... Sì. Ed allora abbonatevi, diffondetelo, procurategli degli amici.

Non chiediamo altro.

I COMPILATORI

Cosa scrive un Ambasciatore

Secondo l'ambasciatore americano a Londra, Walter H. Page, il problema più importante dell'epoca presente, negli Stati Uniti e nelle altre nazioni, riguarda il miglioramento della vita campestre.

Nel Bollettino dell'Ufficio Federale dell'Istruzione il Page scrive: "Siamo passati, recentemente, attraverso un febbrile periodo di organizzazione meccanica costruendo le enormi città e creando il meraviglioso edificio ferroviario moderno; ma purtroppo la campagna è stata abbandonata a se stessa. — E' ora tempo di riabilitarla. — Come nei secoli passati così per i secoli futuri le virtù ed il carattere dei popoli devono scaturire dalla madre terra.

"L'istruzione è l'unico mezzo capace di risollevare la dignità ed accrescere il prestigio della vita campestre"

QUESTIONI DEL GIORNO

L'Esposizione Universale del 1915 e la partecipazione delle Potenze Europee

La questione capitale per San Francisco e per la intera California continua ad essere, e lo sarà ancora per varii altri mesi, la partecipazione delle Potenze europee all'Esposizione Mondiale del Panama-Pacific nel 1915. Le altre questioni, come il conflitto diplomatico col Messico, il caro-viveri, le elezioni politiche del 1914, ecc., passano in seconda linea.

Ciò che interessa la cittadinanza sanfranciscana e le popolazioni in genere della California è il successo dell'Esposizione che si terrà in questa città per commemorare l'avvenimento più meraviglioso del nostro secolo, il taglio dell'Istmo del Panama.

Affrontiamo l'argomento serenamente e con franchezza. E sopratutto con sincerità.

Le nazioni europee si sono veramente interessate almeno fino ad oggi, a questa nostra Esposizione? Non troppo. Perchè? Quelli che affermano che il poco interessamento delle nazioni europee all'Esposizione del Panama-Pacific è dovuto a deficienze di "advertisement" all'insufficienza della "réclame", sono in errore. Crediamo che nessun'altra Esposizione ha avuto l'opportunità di una così vasta réclame in seguito alle discussioni, che recentemente si sono accese sui giornali tedeschi ed inglesi a proposito del diniego dei governi di Berlino e di Londra di partecipare all'Esposizione. Se ne è discusso perfino nei Parlamenti.

Le discussioni non hanno approdato a nulla. Germania ed Inghilterra, ufficialmente, non saranno rappresentate alla nostra Esposizione. E così pure la Russia. Da questo fatto si deve dedurre, come alcuni uccelli di cattivo augurio vanno blaterando, che l'Esposizione Mondiale del Panama-Pacific non sarà coronata dal successo? E che i cittadini sanfranciscani dovranno lasciarsi abbattere dalla sfiducia?

Nient'affatto. Dice bene il "New York Times" che "è completamente inutile l'affermare che San Francisco non è scoraggiata; questa frase non fa parte del dizionario di quella popo.azione. La città del Golden Gate saprà metter su un'Esposizione di primo ordine senza il consenso, e, se è necessario, senza l'assistenza di nessuna nazione del mondo". Parole d'oro.

Il "New York Times" aggiunge che dopo tutto è assai probabile che tanto l'Inghilterra quanto la Russia ritornino sulle loro deliberazioni. Il rifiuto dell'Inghilterra, diplomaticamente ascritto a questioni economiche, come risulterebbe dal discorso di Sir Edward Grey alla Camera dei Comuni, in fondo — come afferma il "Boston Transcript" — non è che una misera rappresaglia politica per avere il Congresso Federale americano approvata la legge che impone il pagamento di una tassa di passaggio alle navi estere, attraverso il Canale di Panama, mentre si concede il libero passaggio alle navi americane, offendendo, dicono i giornali inglesi, lo spirito del trattato internazionale Hay-Pauncefote.

Ragione stupida anzichè no — afferma l'"Indianapolis News", — perchè il "boicottare un'esposizione, affare privato di una città e di uno Stato, per una questione di carattere internazionale è un atto indegno di un governo illuminato".

Dello stesso parere è l'"Atlanta Constitution che in un suo articolo dichiara, assai opportunamente, che "l'Esposizione del Panama-Pacific senza alcun dubbio costituirà un successo anche senza la partecipazione dell'Inghilterra e della Gemania".

Allo stesso modo scrive il "New York Sun" che aggiunge: "Il fatto deplorevole è che una celebrazione destinata a commemorare un avvenimento che costituisce un impulso alla civiltà sia ottenebrato da una insulsa controversia che si sarebbe potuta evitare con una più franca attitudine da parte nostra".

Assai comicamente l'"Ouston Chronicle" in un suo recente editoriale ci ricorda che proprio in quest'anno ricorre il primo centenario della pace fra gli Stati Uniti e l'Inghilterra. Cattivo modo di festeggiare un così lieto centenario!

Interessante è la lettura dei giornali inglesi su questo argomento. In massima essi condannano l'azione del governo britannico ed esprimono l'augurio che, a tempo opportuno, il governo ritorni sulla sua decisione. Scrive l'autorevole "London Times":

"Il governo, noi siamo convinti, ha commesso un errore rifiutando di partecipare all'Esposizione del Panama. E' un errore comprensibile ed un errore che può essere rimediato, ma un errore che non si doveva commettere. Il malinteso che questa decisione ha determinato e l'irritazione che ha causato non solo sulla Costa del Pacifico ma in tutti gli Stati Uniti sono più che sufficienti per giustificare la sua condanna".

La "Westminster Gazette", un giornale semi-ufficioso, in un articolo che si dice "inspirato", senza condannare nè approvare l'operato del governo britannico esprime la speranza che "le controversie diplomatiche cogli Stati Uniti a proposito del Canale di Panama saranno definite assai prima del 1915, quando si terrà l'Esposizione", lasciando in certo qual modo trapelare il desiderio che si ritorni sulla infelice deliberazione.

Questo per quanto riguarda i popoli nordici. Per ciò che riguarda i popoli meridionali o latini la prospettiva è più lieta. Infatti la Francia ha già aderito ed ha scelto la località dove sorgerà il grandioso padiglione delle mostre francesi. Il Portogallo e la Spagna hanno pure aderito e si faranno largamente rappresentare. Colla partecipazione ufficialmente assicurata, dell'Italia e delle repubbliche del Centro e del Sud America, l'Esposizione del Panama-Pacific avrà dunque tutto il carattere di un'Esposizione latina. Tanto meglio.

Chi ha scoperto l'America? Un latino. Chi ha scoperto l'Oceano Pacifico? Un latino. Chi ha colonizzato la California? Una razza latina. — E' ben giusto quindi che i popoli latini all'Esposizione del Panama siano in prevalenza.

A patto però che si facciano onore, e che nelle nobili e pacifiche gare del lavoro e dell'industria col popolo americano, nostro ospite, rifulgano il genio multiforme e la mirabile tenace attività della nostra razza. Che importa se Germania, Inghilterra e Russia saranno ufficialmente assenti da queste gare? Gli americani, di fronte alla diserzione dei loro consanguinei nordici, ci saranno ancora più grati per il nostro intervento ed il nome italiano in California sarà tenuto in un concetto ancora maggiore di prima, per questo atto di bene intesa solidarietà internazionale nella commemorazione del trionfo della perseverante energia del lavoro umano.

Per l'insegnamento delle Lingue Romaniche nelle Scuole Municipali

Nell'intento di equiparare lo studio delle lingue straniere nelle scuole pubbliche sanfranciscane, in modo da ottenere che si assegni allo studio delle lingue romaniche (italiano, francese e spagnuolo) lo stesso numero di ore settimanali fino ad ora dedicate allo studio del tedesco, il Board of Education, in seguito alla raccomandazione del suo Chairman, il Dr. D'Ancona, recentemente ha deciso di nominare quattro insegnanti di lingue moderne per l'insegnamento dell'italiano, francese e spagnuolo nelle Scuole Monroe, McKinley e Jefferson.

Questo insegnamento verrà iniziato appena incomincierà la seconda sessione dell'anno scolastico. A questo modo lo studio delle quattro principali lingue straniere, il tedesco, l'italiano, il francese e lo spagnuolo sarà impartito nelle Scuole di San Francisco senza distinzione: d'ora innanzi tutte le lingue avranno la stessa importanza e l'analogo trattamento.

Noi non possiamo a meno di elogiare caldamente l'opera del Board of Education per questa giusta deliberazione che fu resa possibile dall'illuminata iniziativa del Dr. D'Ancona.

Era tempo infatti che cessasse la disparità di trattamento accordato allo studio della lingua tedesca in confronto delle lingue Romaniche. Il trattamento di favore concesso da anni ed anni al tedesco non aveva alcuna ragione d'essere.

Le tre lingue romaniche, l'italiano, il francese e lo spagnuolo hanno una importanza forse maggiore del tedesco.

Il francese è una lingua mondiale per eccellenza. La lingua italiana in California ha ormai acquistato

un'importanza di prim'ordine per la percentuale rilevantissima degli emigranti che si sono sparsi in ogni contea. Questa emigrazione poi continuerà ad aumentare data l'imminente apertura del Canale di Panama. La lingua spagnuola è importante per gli Stati dell'Ovest per l'opportunità degli scambi commerciali colle popolazioni del Messico e delle repubbliche del Centro e del Sud America dove lo spagnuolo è la lingua nazionale.

Speriamo che a questi nuovi corsi per l'insegnamento delle lingue romaniche si iscrivino molte persone attratte dal desiderio di accrescere l'orizzonte delle loro condizioni linguistiche. Si ricordi che lo studio delle lingue estere è il mezzo migliore per migliorare i rapporti commerciali e ravvivare i sentimenti di amicizia fra i popoli.

Noi vorremmo che i diversi Boards of Education delle contee del nostro Stato imitassero l'esempio del Board of Education della città e contea di San Francisco.

IL MONITORE.

La confezione dei vini in California

F. T. BIOLETTI
Professore di Viticultura ed Enologia all'Università di California

La California fu chiamata dai poeti e dai viaggiatori l'Italia del Nuovo Mondo e davvero per il suo clima e fertilità merita il titolo lusinghiero. Infatti solo in California voi vedete le viti del Piemonte, gli olivi della Toscana e gli aranci di Sicilia crescere rivaleggiando con quelli della terra d'origine.

Negli Stati Uniti la California ha praticamente il monopolio della produzione dei vini. Le colline della catena costiera producono vini che vantaggiosamente competono coi Chablis, Sauterns, Medocs e Bourgogne della Francia, e col Chianti d'Italia. Le due grandi valli producono Porto e Sherry rivaleggianti con quelli di Portogallo e di Spagna.

Ma noi non siamo mai riusciti a produrre con successo vini chiari a tipo secco nei distretti caldi. Questo insuccesso è dovuto non alle condizioni locali, ma alla nostra ignoranza nel riguardo dei propri metodi di trattamento. Ed ecco il campo pratico nel quale la intelligenza e l'attività degli Italiani possono essere di inestimabile aiuto alla nostra viticoltura.

Dopo l'insuccesso dei metodi del Nord della Francia e della Germania le nostre grandi valli centrali hanno ricorso alla adozione dei metodi primitivi di Spagna e Portogallo, producendo così milioni di galloni di quei vini altamente alcoolici che appunto stanno attirandoci gli strali dei temperantisti. Tutti sappiamo che il vino è il miglior antidoto contro la ubbriachezza.

Ma per "vino" noi intendiamo i vini secchi saporiti e leggieri quali si producono in Italia ed in Francia, anzichè i pesanti liquori ad alto grado alcoolico che si producono nel Mezzodì dell'Europa e che sotto il nome improprio di "vino" sono consumati dalle nazioni del Nord dell'Europa. Per poter produrre nelle nostre calde Valli centrali i vini sani e leggeri di cui parlammo, noi dobbiamo prima di tutto piantare vitigni adatti. L'esperienza ci ha insegnato che molte varietà di vitigni Italiani sono adatti in modo speciale allo scopo. La Barbera e Refosco sopratutto ritengono nelle valli centrali le loro qualità particolari di produzione, colore, acidità, sapore e freschezza, mentre il Pinot, Cabernet ed Aramon completamente falliscono. La Vernaccia sarda, Vernaccia bianca e la Peverella tra le qualità bianche sono le più adatte per gli stessi distretti.

Ma nell'ampia distesa "che da Red Bluff a Bakersfield dichina" vi sono pure estesi vigneti già in produzione piantati a Zinfandel, Alicante, Bouschet e Burger, le cui uve possono mediante proprii trattamenti, dare saporiti e chiari vini leggeri di lieve costo, che potrebbero aiutarci con vantaggio dei produttori, dei consumatori e del paese a combattere efficacemente lo zelo malinteso dei proibizionisti.

Per la produzione dei vini leggeri da pasto nelle calde valli centrali è necessario abbandonare i vecchi sistemi della Francia e del Reno che non fecero buona prova, ed adottare invece i sistemi che si seguono con tanto successo in Algeria, in Tunisia e nelle Puglie. Noi abbiamo in California esempi capitali di applicazione di questi sistemi e coloro che li sperimentarono con migliore successo sono appunto Italiani.

E' solo questione di tempo e di educazione delle masse e noi vedremo la California produrre all'esempio d'Italia e di Francia miliardi di galloni di vini da pasto ed allora il regno della temperanza vera fiorirà ponendo in rotta il mostro della ubbriachezza che tanta strage va facendo in questo nostro paese di adozione.

L'UTILITA' DELLE RONDINI

I naturalisti affermano che ogni rondine ha bisogno pel suo sostentamento di 6000 insetti. Ogni rondine ne distrugge oltre 126 mila durante il suo soggiorno annuale in Italia, salvando annualmente un valore di oltre trenta lire di prodotti agricoli.

In Italia la gente ignorante distrugge i nidi delle rondini, e ingordi cacciatori uccidono, ogni anno tre milioni di tali benefici piccoli esseri alati. Conseguentemente la pubblica economia nazionale perde annualmente oltre 96 milioni di lire. A causa poi della insensata distruzione di 6 o 7 milioni di altri uccelli onnivori o insettivori, i prodotti agricoli, decimati dagli insetti, subiscono annualmente un danno di oltre 200 milioni di lire.

Le cifre sono cifre, e noi non possiamo controllarle; ma è certo un fatto: mentre in tutte le scuole del mondo si insegna il rispetto degli uccelli e dal punto di vista morale e da quello pratico, da noi si perde tempo a far studiare ai bambini e alle bambine l'elenco delle dinastie cinesi e i nomi barbari dei mummificati sovrani egizi.

In California è rigorosamente proibito di uccidere le rondini e tutti gli uccelli insettivori. Perchè non si approva una legge simile anche in Italia?

GLI ITALIANI IN CALIFORNIA

EDWARD F. ADAMS

(Editore finanziario del "S. F. Chronicle" — Autore del "Modern Farmer", "Inhumanity of Socialism", ecc.)

Sebbene il clima della California sia, sotto alcuni rapporti, alquanto diverso da quello dell'Italia, è però adatto, in una grande porzione di questo Stato, a promuovere lo sviluppo di una vegetazione che è distintamente prevalente anche in Italia. Nelle due regioni crescono gli ordinari cereali, l'arancio, il mandorlo, l'ulivo, il limone, e le varie specie di viti vinifere che sono tutti prodotti distintamente italiani, allignano pure in California. Questo fatto non si verifica in ogni parte degli Stati Uniti. Inoltre questi due paesi si rassomigliano nel possesso di alte catene montuose e di fertili vallate coi loro contrasti nel clima che ne derivano. Fisicamente i due paesi sono quasi così analoghi, nei caratteri essenziali, che l'Italiano, traslocato in California, subito si sente come a casa sua nel nuovo ambiente. Sebbene, eccetto per i caratteri fisici, questi paesi siano interamente dissimili.

E' quindi da aspettarsi che la Colonia Italiana in California sia numerosa, come lo è di fatto. Nel 1910 vi erano in California 102,618 Italiani. In questo Stato essi costituivano l'8.9 per cento della popolazione e dopo i Tedeschi e gli Inglesi formavano il più numeroso elemento straniero. Causa la grande distanza la maggior parte degli Italiani che vengono in California diventano residenti permanenti. Manca il constante scambio, il va e vieni che vi è fra i paesi della Costa dell'Atlantico e l'Italia. La maggior parte degli Italiani che vengono in California sono in cerca di lavoro e di opportunità, e poi non vi è un lungo rigido inverno, come sulla Costa atlantica dopo una stagione estiva di lavoro. Quì vi è lavoro per chi sa industriarsi durante tutto l'anno e gli Italiani sono industriosi. Ed anche economi e notevolmente prolifici.

Non vi sarebbe da meravigliarsi se l'influenza italiana finisse col diventare, in un tempo non lontano, preponderante in Califoria.

La California non è, nemmeno ora, uno Stato americano nel senso che la maggioranza dei suoi abitanti non sono di razza nativa, — intendendosi per razza nativa la stirpe teutonica (anglo-sassone) che diede carattere alle originarie istituzioni americane. Soltanto il 46.5% dei nostri abitanti appartiene a questa stirpe ed è la meno prolifica fra tutti i vari elementi della nostra popolazione. — Non è probabile che gli anglo-sassoni possano controllare permanentemente i destini della California e mentre attualmente la razza nativa e gli stranieri delle razze europee settentrionali costituiscono quasi i quattro quinti dell'intera popolazione le probabilità, secondo me, sono in favore di una possibile latinizzazione della California (la popolazione di C. diventerà cioè in prevalenza latina). La nostra popolazione di origine latina — compresi i messicani — costituisce ora il 21.9% dei nostri abitanti, cogli italiani in numero doppio di quello di qualsiasi altro elemento latino.

La potenza dell'elemento straniero già ora esistente nella popolazione della California diventa più evidente quando noi consideriamo che nelle otto Contee meridionali — generalmente conosciute come "California meridionale" che attualmente ospita quasi un terzo dell'intera popolazione dello Stato — la percentuale delle nascite per la seconda generazione nativa è del 58.5 contro 46.0 in tutto lo Stato. Questo fatto significa che nelle restanti 50 contee contenenti più di due terzi della popolazione e contenenti con ogni probabilità nove decimi delle risorse naturali di questo Stato, dove il terreno è a buon mercato e l'acqua è abbondante, la percentuale dei nativi da parenti indigeni (anglo-sassoni) è corrispondentemente ridotta. In poche contee rurali i nati da genitori indigeni non raggiungono la proporzione del 30% e in San Francisco è solo del 27.7%. San Francislo non è una città americana. E' controllata da idealità non-americane. Si spera tuttavia che l'immigrazione tenderà verso i distretti rurali e verso le occupazioni agricole, perchè è là dove esistono le attrattive per i nuovi arrivati. Nessuno desidera un aumento nell'agglomeramento della congestione di lavoranti "unskilled", e stranieri in San Francisco.

La predizione che la California è destinata a diventare latina non deve essere considerata come una impressione infallibile. Può essere errata. Ma tuttavia non è priva di una base sostanziale. Infatti la nostra popolazione americana è positivamente in minoranza ed è la meno prolifica di tutte. E' un'opinione accettata da molti che gli ulteriori accrescimenti dall'estero saranno dati in prevalenza sempre maggiore da elementi di origine non-americana.

In questo caso la lotta per la supremazia sarà fra le razze del nord e del sud d'Europa, coll'Italia — quando sarà stabilita una via diretta di comunicazione — alla testa dei popoli del mezzogiorno d'Europa. Questo è il fondamento per la mia previsione sul nostro futuro, rafforzato dal fatto che le caratteristiche del clima californiamo, la produttività e le nostre industrie sono tali da attrarre gli italiani più di qualsiasi elemento di altra nazionalità. Nella mia qualità di Americano nativo, di stirpe anglo-sassone integra, delle antiche generazioni dei pionieri del New England, confesso, e lo constato con mio profondo rincrescimento, che il carattere e le tradizioni della mia stirpe non sono destinati a persistere lungamente in questo splendido Stato così da dirigere e determinare i suoi destini. Non posso tuttavia ignorare il fatto che è solo per la potenzialità raziale che li controlliamo ora, e che colla imminente apertura delle nostre porte a tutti i popoli, la superiorità è destinata a svanire ancor più rapidamente.

Le attrattive della California per gli Italiani sono

numerose. Essi possono seguire quì, sotto le quasi identiche condizioni fisiche, tutte le industrie colle quali hanno famigliarità.

E le opportunità sono notevolmente abbondanti. La California possiede all'incirca più di 50,000 miglia quadrate del territorio italiano ed attualmente la sua popolazione non supera i tre milioni di abitanti mentre l'Italia ne ha probabilmente 35 milioni. Noi abbiamo una zona desertica nella California sud-orientale, ma, questa eccettuata, il rimanente è uguale a quella di tutta l'Italia ed è capace di sopportare una popolazione altrettanto numerosa.

La razza che attualmente formerà la maggioranza degli abitanti della California e darà un carattere alle sue istituzioni, è quella che possiede maggior attitudine per le industrie più confacenti allo Stato, ed i cui membri lavoreranno con maggiore energia risparmiando la maggior porzione del loro guadagno. Se gli Asiatici fossero liberamente ammessi, nessun popolo di razza bianca potrebbe sperare di prevalere. Fra le razze bianche la razza nativa americana ha le minori probabilità perchè si preoccupa di più per il suo benessere personale e per gli agi; è disposta ad affidare ad altri i lavori più faticosi ed è la meno prolifica. La razza che schiva i lavori faticosi è destinata a soccombere. Il controllo raziale della California sarà disputato da una razza mista di stirpi nord-settentrionali d'Europa, con prevalenza di sangue teutonico, e dalla razza del bacino del Mediterraneo con prevalenza di Italiani.

Sembra probabile che, come per il passato, l'immigrazione dall'Europa seguirà, in generale, le vie della latitudine, gli europei settentrionali accontentandosi di recarsi nelle regioni dai freddi inverni, ora che il Canadà offre le migliori allettative, mentre le razze mediterranee saranno attratte alle regioni temperate a nord e a sud dell'Equatore. Queste regioni a sud degli Stati Uniti sono già controllate dai Latini. E' mio convincimento che questa razza, guidata dagli italiani, in un tempo, controllerà la California. Questa razza sarà modificata dal contatto coi popoli teutonici e delle istituzioni che, del resto, alla loro volta, modificheranno.

Probabilmente il risultato sarà un miglioramento in ambedue le razze.

L'elettrocuzione degli animali

Nel 1911 la lega protettrice degli animali, a Boston, ha raccolto 23,000 gatti, 5500 cani, 175 cavalli, nonchè una grande quantità di conigli, scoiattoli ed uccelli. Davanti alla miseria di tanti abbandonati, la benefica società si è trovata in imbarazzo: salvarli dall'isolamento, dai dolori e dalla vergogna della vita randagia, sta bene; ma in qual modo mantenerli? Ed eccola, come il più barbaro dei municipi, votarli alla morte; ad una morte istantanea, se non precisamente dolce. La lega infatti si provvide di un completo impianto di elettrocuzione che permette ad un uomo solo di uccidere circa 200 animali all'ora. Occorre un minuto per ammazzare un gatto, mezzo soltanto per ammazzare un cane.

La produzione mondiale dei cereali

L'Istituto Internazionale di Agricoltura rende noto le tabelle contenenti i dati della superficie coltivata e dello stato delle colture per il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il mais e il riso; e per i primi quattro cereali indica anche, per un notevole numero di paesi, i dati provvisori del raccolti.

Frumento. — Si hanno dati nuovi della produzione: in Spagna 29,963,813 q.; in Inghilterra 14,990,297; in Ungheria 40,089,454; in Italia 54,000,000; nella Russia Europea 75,572,726 (solo il frumento d'inverno) e negli Stati Uniti 190,784,160. Nel complesso poi dei paesi considerati (Belgio, Bulgaria, Danimarca, Spagna, Inghilterra, Ungheria, Italia, Lussemburgo, Russia europea, Svizzera, Stati Uniti, India e Giappone) la produzione totale è prevista di quintali 534,145,703, corrispondente al 100,2% della produzione dello scorso anno (533,239,691).

Segale. — Rileviamo i dati nuovi della produzione del Belgio in quintali 5,579,056; della Spagna 6,356,-125; dell'Ungheria 12,911,476; e della Russia europea (segale d'inverno in quintali 232,969,946. Nel complesso dei paesi considerati (Belgio, Bulgaria, Danimarca, Spagna, Inghilterra, Ungheria, Italia, Lussemburgo, Russia europea, Svizzera) la produzione è prevista di quintali 267,360,022, corrispondente al 92,4 per cento di quella dello scorso anno (289,494,-118).

Orzo. — Rileviamo i dati nuovi della Spagna: 13,878,230 q.; dell'Inghilterra 10,113,289; dell'Ungheria 16,461,736 e dell'Italia: 2,400,000, mentre pel complesso dei paesi considerati (Belgio, Bulgaria, Danimarca, Spagna, Inghilterra, Ungheria, Italia, Lussemburgo, Russia europea (solo l'orzo d'inverno), Svizzera, Stati Uniti e Giappone), la produzione è calcolata di quintali 112,216,142 e cioè 92% di quella dell'anno scorso, (122,004,399).

Avena. — Si hanno dati nuovi pel Belgio 6,792,-350; la Spagna 3,895,579; l'Inghilterra 13,321,372; l'Ungheria 14,177,739, e l'Italia 5,200,000. Per il complesso dei paesi considerati (Belgio, Bulgaria, Danimarca, Spagna, Inghilterra, Ungheria, Italia, Lussemburgo, Svizzera, Stati Uniti e Giappone) si prevede una produzione di quintali 204,782,498 e cioè 80.8% di quella dell'anno passato (253,579,866).

Seguono le notizie sulla "Campagna Bacologica", per la quale si pubblicano i dati provvisori della produzione dei bozzoli in Austria, (kg. 1,500,000 contro 2,185,470 nel 1912) in Ungheria, (kg. 1,500,000 contro 1,151,120) in Bulgaria (kg.1,000,000 contro 500 mila), nella Spagna (kgl, 175,000 contro 1,175,000), in Italia (kg. 35.000.000 contro 41.650.000), in Rumania (kg. 280,000) e in Giappone (allevamenti di primavera: kg. 94,238,000 contro 96,368,200).

In Francia il raccolto sembra essere inferiore alla media. La qualità di seme messa in incubazione nel Giappone per gli allevamenti d'estate è di ettogrammi 113,000 contro 118,332 nell'anno passato.

PER L'INCREMENTO
della Viticoltura in California

Alla fine del mese di agosto il Governatore Johnson ha nominato i nove membri della Commissione di viticultura (Viticultural Commission) per lo Stato di California.

Questa Commissione fu istituita dietro l'iniziativa della attuale Legislatura nell'ultima sessione legislativa allo scopo di promuovere gli interessi inerenti alla importante industria della coltivazione della vite in California. In questa industria, nelle varie contee del nostro Stato, sono impiegate più di 60 mila persone: dalle statistiche risulta che in questa industria e nelle industrie affini (viticoltura ed enologia) sono investiti dei capitali per l'ammontare di 50 milioni di dollari.

I nuovi commissari sono:

C. J. Wetmore, San Francisco, Commissario generale, viticultore ed enologo.

H. F. Stoll, San Francisco, Commissario generale e segretario della California Grape Growers' Association.

Paul Masson, San Jose, Commissario generale e fabbricante di Champagne.

Sheridan Peterson, Windsor, Commissario del 1.o distretto, viticoltore.

Frank Swett, Martinez, Commissario del 2.o distretto, specialista in viticoltura.

Carl Bundschu, San Francisco, Commissario del 3.o distretto, manager della Gundlach-Bundschu Co.

Secondo Guasti, Los Angeles, Commissorio del 4.o distretto, presidente della Italian Vineyard Company.

J. F. Beach, Fair Oaks, Commissario del 5.o distretto, ex-viticultore della Contea di Sacramento.

Willie M. Giffen, Fresno, Commissario del 6.o distretto, contivatore di Fresno.

Cinque dei nove Commissari, secondo la nuova legge rimarranno in carica per quattro anni, e gli altri quattro serviranno per un periodo di due anni.

Quelli che debbono servire due anni sono scelti mediante l'estrazione a sorte.

Ogni anno, per coprire la spesa di questa Commissione, saranno stanziati in bilancio $7500. La Commissione è autorizzata a nominare un segretario collo stipendio di $2400 all'anno. La Commissione terrà un ufficio in Sacramento dove risiederà il segretario: Allo scopo di facilitare l'opera di questa Commissione il territorio dello Stato venne diviso in sei distretti, come segue:

Primo distretto: — Contee di Sonoma, Marin, Lake, Mendocino, Humboldt, Del Norte e Siskyou.

Secondo distretto: — Contee di Napa, Solano e Contra Costa.

Terzo distretto: — Contee di San Francisco, San Mateo, Alameda, Santa Clara, Santa Cruz, San Benito e Monterey.

Quarto distretto: — Los Angeles, Riverside, Orange, Ventura, Santa Barbara, San Luis Obispo, San Bernardino, San Diego ed Imperial.

Quinto distretto: — Sacramento valley counties.

Sesto distretto: — San Joaquin valley counties.

I membri di questa Commissione non sono stipendiati: essi ricevono un'indennità di viaggio. La Commissione tenne la prima adunanza nella prima quindicina di Settembre e decise di iniziare una attivissima campagna per sconfiggere l'emendamento Pomerene per la nuova tariffa doganale col quale si danneggerebbe gravemente l'industria vinicola in California.

C. J. Wetmore di San Francisco fu eletto presidente della Commissione. La segreteria fu affidata ad Edgar Sheehan, di Sacramento.

L'ALIMENTAZIONE VEGETALE

Frutto della stagione: L'UVA

Questo frutto delizioso non rappresenta punto, come lo vorrebbe un bello spirito del secolo XVIII, il vino in pillole. Questa può fare il paio con la leggenda dei tordi che si ubbriacavano nelle vigne.

Il succo dell'uva contiene dello zucchero (24%) dell'acqua (75%) e delle proporzioni variabili di sali minerali (tartrati, citrati, malati di potassio, di sodio e di calce). Il tannino, la gomma, ecc., accompagnano la cellulosa nella pelle del frutto.

Non è che con la fermentazione dell'uva pigiata nei tini che l'alcool nasce, per lo sdoppiamento dello zucchero con la produzione d'acido carbonico — il gas così pericoloso dei tini.

Come frutto, l'uva si distingue per la sua eccezionale ricchezza di zucchero, che ne fa alimento molto nutritivo, molto rinfrescante, sempre bene sopportato. Nei regimi più severi, nei quali sono esclusi i frutti freschi, l'uva è sempre permessa — eccezione fatta per i diabetici. Presa in grande quantità, essa può determinare qualche disturbo nello stomaco e nell'intestino e delle fermentazioni gassose. In generale, però, essa combatte piuttosto la stitichezza, a meno che non si tratti di varietà di uva ricca di tannino — varietà che sono sconosciute o quasi in Italia.

La cura d'uva, che meriterebbe una particolare descrizione, e che richiede un assorbimento graduale da un mezzo chilogramma a 3 chilogrammi al giorno di uva fresca, si può praticare da per tutto, specialmente dove l'uva costa poco. Essa ha un'azione notevole sulla renella, sulla gotta e sulle malattie di fegato.

L'uva appassita si digerisce con qualche lieve difficoltà, ma serba tutto il suo valore nutritivo. L'uva è un alimento che sviluppa assai il vigore muscolare. I lottatori turchi, la cui forza è proverbiale, si nutrono quasi esclusivamente di uva, di pane e di acqua.

LA DIFESA DELLE PIANTE

Molte piante sono fornite di mezzi di difesa contro gli insetti ed altri animali che ne insidiano l'esistenza: spine più o meno aguzze, secrezioni velenose e simili. Ma la più curiosa arme è quella posseduta da una varietà di ireos che cresce nelle praterie americane. I suoi semi, quando sono maturi, danno un suono secco simile a quello prodotto dai serpenti a sonagli, mettendo in fuga tutti gli animali che volessero avvicinarvisi. Perciò la pianta è appunto soprannominata "ireos-crotato".

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

Attualmente, a circa un anno e mezzo di distanza dalla inaugurazione ufficiale della Panama-Pacific International Exposition, (che avrà luogo il 20 Febbraio 1915) il lavoro di preparazione di questa colossale Esposizione Universale è quasi per due terzi ultimato.

Questo giudizio si basa sul calcolo per l'ammontare del lavoro necessario per completare i preparativi generali.

I vari tecnici alla direzione dei diversi dipartimenti, persone famigliari nei lavori d'organizzazione delle Esposizioni mondiali, affermano che le opere preparatorie si trovano in uno stato di progresso superiore a quello di qualsiasi altra Esposizione tenutasi in America ed altrove, nello stesso limite di tempo.

Ventisette nazioni hanno accettato l'invito esteso in via diplomatica dal Dipartimento degli Affari Esteri, di partecipare all'Esposizione. Si tratta di un vero record se si confrontano le adesioni alle precedenti esposizioni, ad un anno e mezzo di distanza dalla loro inaugurazione.

"La Corte delle Palme" e la "Torre d'Onore": nello sfondo la cupola dell'Edificio dell'Agricoltura

Trentacinque Stati hanno già scelto la loro località. Si ricevettero 7000 applicazioni per concessioni e mostre speciali. Se tutte fossero accettate da sole esse coprirebbero l'intera area dell'Esposizione.

Le costruzioni sono molto avanzate. Il periodo più difficile e più laborioso è già superato. Venne compiuta una immensa quantità di lavoro preparatorio: dieci dei quattordici colossali padiglioni delle mostre sono in costruzione. Un edificio, quello dei servizi, è già compiuto. Fra breve saranno posti all'asta i contratti per la costruzione di tre edifici addizionali.

Tutti gli edifici sono costruiti a mezzo di contratto con una data fissa per la consegna al Comitato. Diversi fra i più noti scultori residenti in America (alcuni sono italiani) hanno già eseguito una notevole quantità di modelli artistici che figureranno nel recinto dell'Esposizione.

"L'Esplanade" — Veduta generale dello spiazzale sulla sponda della baia

Negli studi dello scultore Stirling Calder procede attivamente il lavoro d'ingrandimento dei modelli più importanti. Una caratteristica di questa Esposizione, non goduta dalle altre Esposizioni Mondiali d'Europa e d'America sarà data dalla partecipazione delle repubbliche del Sud e dell'America Centrale. Queste nazioni prenderanno parte con grandiose mostre nazionali.

Durante il periodo dell'esposizione si terranno più di 140 Congressi e Convenzioni, alcuni di interesse e d'importanza mondiali, come quello degli Elettricisti, dei geografi, degli ingegneri idraulici, ecc., ecc.

Per offrire ai Congressisti una sede degna ed artistica la Compagnia dell'Esposizione ha messo un milione di dollari a disposizione del Municipio per costruire un grandioso Auditorium nel Civic Center. I primi lavori per la costruzione di questo Auditorium sono già incominciati.

Attualmente sono impiegati nella zona dell'Esposizione circa 3500 operai. Il loro numero sarà aumentato quanto prima.

Le nostre nitide illustrazioni danno una chiara idea del valore artistico, dell'importanza e della originalità delle costruzioni di alcuni edifici e padiglioni dell'Esposizione.

LE CASSE DI RISPARMIO NELLE SCUOLE MUNICIPALI

DR. A. H. GIANNINI

(Supervisor della Città e Contea di San Francisco
1o Vice Presidente della Banca d'Italia)

L'American Bankers Association recentemente allarmatasi per il fatto che noi costituiamo la nazione più stravagante del mondo ha iniziato una campagna educativa per il "Risparmio". Alcuni mesi fa si iniziò infatti una serie di conferenze sotto gli auspici della sezione delle casse di risparmio ed il Board of Education della città di New York.

Alla prima conferenza datasi nella Cooper Union, l'oratore presentò il suo argomento con una definizione del vocabolo "Risparmio" una ripetizione della quale, io credo, non sarebbe fuori di luogo nel nostro caso.

"Risparmio" fu definito come una combinazione di industria, economia, prudenza, e frugalità. L'industria produce il denaro: l'economia amministra saggiamente il guadagno: la prudenza progetta quello che si deve fare col proprio guadagno e la frugalità lo conserva.

Senza entrare in una discussione, più o meno accademica, sulla necessità di educare il popolo di questa nazione nel "Risparmio" basterà il dire che è universalmente riconosciuto che il risparmiare del denaro è sempre un dovere ed invariabilmente, dopo una certa esperienza, diventa un distinto piacere. Ad uno non abituato a mettere da parte una regolare porzione dei suoi guadagni, i primi passi possono sembrare assai duri, ma una energica determinazione di persistere presto supererà tutte le difficoltà e dopo poco tempo ciò che prima appariva una faticosa operazione si trasformerà in un piacere genuino.

Ricordando la enorme indennità che la Germania impose alla Francia dopo la guerra franco-prussiana, e come i contadini francesi accorsero in aiuto del loro governo versando i loro risparmi nel tesoro nazionale, estinguendo così il debito, molti economisti si persuasero che coltivando fra i ragazzi il principio del "Risparmio" si può eventualmente emancipare un paese dalla povertà.

Sembra che l'oroscopo della Francia si fosse proiettato nelle menti delle brave persone che avevano la direzione della scuola comunale di Le Mans, in Francia, quando nel 1834, fu istituita la prima cassa di risparmio.

Da quell'epoca vennero istituite delle Casse Scolastiche di risparmio in parecchie città europee, in Australia, a Porto Rico, nell'Africa settentrionale ed in molte città nei vari Stati della Confederazione Americana. Nelle ultime due decadi del secolo scorso si è notato un grande entusiasmo per questo sistema di risparmio scolastico, specialmente in Long Island City dove sotto l'abile direzione del defunto J H. Thiry, incominciando dal 1885, si è dimostrato che coll'istituzione di queste casse si possono ottenere dei risultati assai importanti.

Quando il Board of Education di San Francisco suggerì l'istituzione delle casse di risparmio nelle scuole municipali, circa due anni fa, l'amministrazione della Banca d'Italia chiese il permesso di cooperare e quando furono ultimate le trattative questa Banca fu scelta come la depositaria ufficiale.

Siccome il cosidetto sistema degli "stamps" (marche) fu ritenuto il più soddisfacente, esso venne adottato. — Una volta alla settimana i ragazzi portano alla scuola quel denaro che essi intendono risparmiare. Gli insegnanti raccolgono il denaro e ne fanno un rapporto in duplicato. I nostri collettori vi si recano nello stesso giorno, presentano la ricevuta del denaro e presentano all'insegnante, in cambio, l'equivalente in stamps speciali da un soldo (1 cent school savings stamps). Il maestro distribuisce gli "stamps" agli scolari secondo l'ammontare dei loro depositi che essi attaccano sui quaderni consegnati dalla banca. Quando lo scolaro presenta due fogli con 50 stamps su ciascuno la Banca gli emette un libretto (pass book) denotante un deposito di $1. In seguito la Banca riceve ulteriori depositi di 50 o più soldi che il ragazzo è in grado di fare con fogli o con contanti. Tutti i depositi godono il regolare interesse concesso dalla Banca.

Quando si apre un acconto colla banca l'insegnante o il tutore firma assieme al ragazzo. Per ritirare il denaro sono necessarie ambedue le firme; così si garantisce un giusto controllo sul deposito. Se il padre è proclive a spendere e spandere, il denaro non potrà essere ritirato senza il consenso dell'allievo che nel frattempo avrà fatta una certa pratica nel "Risparmio", e d'altra parte se il ragazzo volesse fare lo spendaccione ecco che il genitore è in grado di frenarlo. L'introduzione di questo sistema nelle nostre Scuole rese necessario un notevole lavoro educativo e lo scrivente ogni giorno visitava le scuole in compagnia di un membro del Board of Education parlando agli scolari raccolti nell'aula, riuscendo così a creare dell'interessamento sul sistema.

Chi ha assistito allo spettacolo di ragazzi e di fanciulli depositanti i loro risparmi per la prima volta nella loro vita non lo dimenticherà tanto facilmente. In 2 anni vennero depositati nella banca $112,409.38. Ad oggi vi sono 10,327 acconti attivi e il numero dei depositi fatti raggiunge il totale di 46,633. Dalle informazioni che ho sott'occhio sono in grado di affermare, con piacere, che questo risultato, per il suo breve periodo, supera quello di qualsiasi altra città da quando il sistema è stato istituito.

Si riferisce che in questa nazione, lo scorso anno, si sono spesi $350,000,000 in "soda water" (limonate). Ritenendosi che annualmente si spendono innumerevoli milioni in "chewing gum" (gomma da

masticare) ed altre sostanze più o meno inutili, non vi è a meravigliarsi se lo scrivente nel visitare le scuole trovò opposizione dal piccolo commerciante e più specialmente dall'"hokey-pokey-man" (l'uomo che vende il gelato per le strade) che erano i beneficiari dei nickels dei ragazzi. Tuttavia questa opposizione non ebbe molta efficacia di fronte alle lezioni sul "Risparmio" che l'insegnante ammaniva agli scolari. Alla splendida cooperazione dei direttori scolastici e degli insegnanti è da attribuirsi il meraviglioso successo di questo sistema nella nostra città. L'amministrazione della banca è persuasa che senza di essa il sistema non sarebbe riuscito.

In questi giorni di progresso e di educazione esiste una assai più chiara conoscenza delle essenziali verità della vita che non nei tempi passati. Una delle più importanti conquiste della civiltà moderna consiste nel fatto che sono più numerose e più facili le opportunità per ogni persona, di mettere a parte una ragionevole proporzione dei guadagni giornalieri per usarli in caso di bisogno.

Le lezioni sul risparmio e sull'economia insegnano molte cose che non sono a prima vista comprensibili. La persona che pratica dei piccoli sacrifici e si frena nelle sue spese giornaliere guadagna assai più del piccol risparmio che può fare. Non solo si ottiene un fondo di riserva per proteggere se stesso contro le infinite vicissitudini della vita, ma si migliora e si sviluppa quanto v'è di meglio nel nostro carattere e si rende il cittadino migliore e più utile.

E se l'incontestato successo del sacerdote e del ministro nell'insegnamento delle loro rispettive religioni è dovuto in gran parte al fatto che il loro lavoro incomincia col fanciullo, non possiamo noi sperare che l'istituzione delle casse di risparmio nelle scuole, in tutto il paese, determini una diminuzione progressiva della povertà? e forse non potremmo essere indotti a credere che da questi primi passi scaturisca la speranza per l'emancipazione di una nazione dalla povertà?

Un gigantesco ferry-boat della Southern Pacific Railroad

La Southern Pacific Railroad ha ordinato la costruzione del ferry-boat a vapore "Contra Costa" che sarà il più grande del mondo, per il servizio di trasporto dei treni fra Contra Costa e Benicia attraverso i Carquinez Straith. Verrà a costare $450,000 e sostituirà il ferry-boat "Solano" ora in servizio.

Sulla tolda del ferry-boat scorreranno quattro binari della lunghezza di 420 piedi capaci di sostenere 36 carri merci con 2 locomotive. Le dimensioni generali sono: lunghezza 433 piedi, larghezza 66 piedi.

Il "Contra Costa" sarà azionato a vapore mediante l'uso del petrolio come combustibile, e sarà illuminato a luce elettrica e verrà munito di potenti riflettori.

La Southern Pacific ha pure ordinato la costruzione di un altro ferry-boat, l'"Alameda" per il servizio fra San Francisco ed Oakland. Queso boat sarà capace di trasportare 1845 passeggieri e di compiere la traversata della baia più velocemente degli altri (5 minuti meno del boat più veloce).

Spigolando fra i Bollettini

Il mese di agosto è stato alquanto anormale sotto alcuni rispetti. Si ebbero delle pioggie violenti in alcune località ed i temporali furono assai frequenti tanto nella zona della Sierra Nevada quando nella Sierra Madre. Tuttavia i fiumi ed i torrenti sono in magra. Non però in modo da impensierire.

Nelle vallate del San Joaquin e del Sacramento River la temperatura si mantenne notevolmente elevata, superando spesso i 100 gradi e raggiungendo qualche volta i 110 gradi. Però lungo la Costa il caldo non è stato mai eccessivo.

I pronostici sull'andamento generale della campagna sono assai favorevoli.

(Dall'Ufficio Federale di Meteorologia)

Dal 13 al 20 di Settembre in Sacramento, Cal., si tiene la fiera annuale di Stato col solito svariato programma di festeggiamenti, parate, mostre agricole, ecc.

La produzione dei cereali nelle varie conteee dello Stato si mantiene sulla media degli scorsi anni. La scarsità in alcune contee è compensata dall'abbondanza in alcune altre.

In alcune località si prevede un abbondante raccolto di ulive. In complesso si calcola su di un prodotto di un valore di circa $1,600,000.

La produzione delle barbabietole da zucchero è assai promettente. Parecchie raffinerie sono già in azione. Le raffinerie della Pacific Sugar Company a Visalia e Corcoran sono riattivate.

Procede attivamente il lavoro per l'essiccamento e per la confezione delle frutta nelle cannerie. L'industria della frutta è una delle più importanti dello Stato. La Western Pacific Railway mantiene un servizio di treni merci per il trasporto delle frutta a grande velocità garantendo l'arrivo a Chicago entro sette giorni.

Si ha da Washington che la Commissione parlamentare per la revisione delle Tariffe Doganali ha annullato l'emendamento Pomerene inteso ad imporre una tassa di $1.10 al gallone sui brandies che si usano per fortificare i vini dolci della California.

Con questa decisione si salva l'industria enologica californiana da un disastro che forse sarebbe stato irreparabile.

CLEARINGS BANCARI

	Agosto 1913 —	Agosto 1912
San Francisco	$207,500,587	$226,198,027
Los Angeles	86,772,660	94,218,629
Oakland	14,622,544	17,124,715
Sacramento	9,774,846	8,274,491
San Diego	9,490,068	10,783,749
Fresno	3,741,996	3,460,190
San Jose	3,212,252	3,229,500
Pasadena	3,263,688	3,386,139

UNA BENEFICA ISTITUZIONE

La "Happy Day Home"

Per togliere agli inconvenienti ed ai pericoli delle strade della nostra città i ragazzi i cui genitori sono costretti ad assentarsi da casa per il loro giornaliero lavoro — il padre alla pesca e la madre nelle cannerie — un gruppo di volenterose signore americane ed italiane ha ideato un Istituto, la "Happy Day Home", a somiglianza di quelli già istituiti in alcune metropoli dell'East.

Questa Happy Day Home, situata nel quartiere di North Beach, funziona già da alcune settimane, sotto l'attiva ed efficace direzione di Mrs. Lloyd Osbourne, che è l'anima dell'istituzione.

La Happy Day Home raccoglie i fanciulli e le bambine nella annessa scuola dove l'istruzione è impartita secondo le direttive del Metodo Montessori. Un'allieva della professoressa Montessori, Miss Waill, sopraintende a questa scuola con intelletto d'amore e con fede d'apostolo.

I bambini più piccoli sono affidati alle cure di speciali nutrici nell annessa nursery e si hanno per essi le cure più sollecite ed amorevoli.

A beneficio di questa istituzione si darà una serie di spettacoli, nella Tivoli Opera House incominciando da lunedì sera, 15 settembre, per un'intera settimana.

Mrs. Scott, una distintissima attrice californiana, assistita da valenti attori, rappresenterà "Maria Maddalena" e "Magda", due drammi moderni.

L'attesa per queste rappresentazioni, a scopo filantropico è vivissima, in tutta la cittadinanza; si spera in un grande successo artistico e finanziario per garantire una rigogliosa esistenza alla Happy Day Home.

Al Comitato Esecutivo della Happy Day Home appartengono le seguenti signore:

Presidente d'onore, **Mrs. James Rolph Jr.**

Presidente, **Mrs. Lloyd Osbourne.**

Vice-Presidenti, **Mrs. S. Grandi** e **Miss Frances Joliffe.**

Segretaria, **Miss Emilia Zabaldano.**

Tesoriera, **Mrs. C. W. Durbrow.**

DIRETTRICI: — Miss Inez Arvedi — Mrs. L. G. Baron — Mrs. P. A. Bill — Mrs. Guido Caglieri — Mrs. Robert Collier — Miss A. De Martini — Mrs. Ritchie T. Dunn — Mrs. M. J. Fontana — Mrs. R. D. Hume — Miss Estella Kahn — Mrs. C. Leszynsky — Mrs. L. McCartney — Mrs. P. A. Morbio — Mrs. A. W. Scott; Jr. — Mrs. Helen Swett Artieda — Mrs. H. P. Umbsen.

La commemorazione del XX Settembre

La festa nazionale italiana del XX Settembre sarà quest'anno commemorata in San Francisco, dalla Colonia Italiana, sotto gli auspici della "Dante Alighieri" la sera di Sabato Venti Settembre nella Casa Coloniale Fugazi con una conferenza del forbito oratore, Cesare Crespi, alla quale seguirà un ballo che si prevede animatissimo.

Per questa occasione la Società inaugurerà la biblioteca.

Il XX Settembre sarà pure festeggiato a Sacramento, Cal., sotto gli auspici della Società Garibaldina No. 60 con una parata ed un pic-nic, nella giornata di domenica 21 Settembre. La Società ha diramato vari inviti e sappiamo che ha ricevuto parecchie adesioni.

Anche la Colonia di Los Angeles commemorerà il XX Settembre sotto gli auspici della Dante Alighieri.

Dai raporti consolari che abbiamo sott'occhio, la Sicilia si va risvegliando come già fecero le provincie del Nord d'Italia sebbene l'agricoltura sia, generalmente, ancora condotta con metodi primitivi.

La pianta generale dell'Esposizione del Panama-Pacific da Van Ness Avenue al Presidio

Il notevole aumento delle esportazioni dei prodotti manifatturati

Lo sviluppo commerciale americano segna attualmente il suo massimo incremento nell'esportazione degli oggetti manifatturati.

Le statistiche dimostrano che per il periodo degli ultimi 10 anni (al 31 luglio 1913) si è constatato un aumento del 153% (senza contare le sostanze alimentari) contro un aumento del 34% in tutti gli altri articoli esportati.

L'aumento di questo periodo decennale, misurato in dollari è illustrato con queste cifre: Manifatture: $719.000,000; altri articoli 317.000,000.

I prodotti manifatturati costituiscono il 48,9% delle esportazioni del 1913 e il 33% nel 1903. Se le sostanze alimentari, interamente o parzialmente manifatturate sono comprese nel gruppo generale "manifatture", la percentuale dell'aumento nel 1913 confrontata col 1903 sarebbe: Per le manifatture il 91%; per tutte le altre mercanzie il 43%: e l'aumento attuale per le manifatture in $716,000,000; tutti gli altri prodotti $320,000,000.

Le manifatture hanno avuto una maggiore esportazione nell'anno fiscale 1913. Esse non solo mostrano un più vasto totale delle esportazioni negli anni precedenti ma una più elevata percentuale sul totale delle esportazioni. Le esportazioni totali per i due grandi gruppi "manifatture pronte per il consumo" e "manifatture per un ulteriore uso industriale di manifatturazione" ammontarono a $1,187,000,000 contro $1,020,000,000 nel 1912; $767,000,000 nel 19.. contro $612,000,000 nel 1905; $485,000.000 nel 1900; contro $179,000,000 nel 1890 e $122,000,000 nel 1880. L'aumento nel 1913 sopra l'ammontare dell'anno immediatamente precedente fu di 167 milioni di dollari, contro $141,000,000 nel 1911, l'anno che superò tutti gli anni precedenti.

Da queste statistiche, che rileviamo dal rapporto annuale della Camera di Commercio di Washington, D. C., si rileva che l'anno industriale chiusosi al 31 Luglio 1913 ha segnato un notevolissimo incremento nel volume delle esportazioni dagli Stati Uniti dei prodotti manifatturati come pure dei prodotti suscettibili di ulteriore manifatturazione.

Nei circoli industriali e manifatturieri si prevede che l'anno industriale che scade al 31 Luglio 1914 vedrà un ancor maggiore incremento nelle esportazioni, tanto dei prodotti manufatturati quanto dei prodotti non completamente manifatturati.

FORMAGGIO D'ARTE

Un agricoltore olandese espose alla mostra internazionale di Gand due modelli rappresentanti uno l'esterno e l'altro l'interno della cattedrale di Gand, fatti interamente di formaggio.

Dai saggi analitici si riscontra che il frutto del mandorlo è assai ricco di sostanze nutritive.

LIBRI RICEVUTI

LA LIBIA. — Prof. Giuseppe Ricchieri (Professore di Geografia nella R. Accademia Scientifico-Letteraria di Milano). Questo volumetto fa parte della **"Collana rossa"** di volgarizzazione scientifica pubblicata dalla Federazione italiana delle Biblioteche Popolari e dalla Università Popolare Milanese. — Milano, Via Pace, 10.

Il Ricchieri è un geografo di grande valore. Il suo volumetto sulla Libia è ricco di notizie e di dati interessantissimi e dovrebbe fare parte della bibliotechina d'ogni famiglia.

L'A. non si dichiara nè favorevole nè contrario alla questione politica dell'occupazione di questa regione. Ne fa un ritratto. Ed un ritratto degno di studio.

Il volume costa L. 1,50. Scrivere, con money order, alla Federazione Italiana delle Biblioteche Popolari, Via Pace, 10. — Milano — (Italy).

INHUMANITY OF SOCIALISM (L'inumanità del Socialismo) — Edward F. Adams (giornalista, autore del "Modern Farmer", ecc.) E' un volumetto edito da Paul Elders & Co., San Francisco, Cal., e contiene due conferenze tenute dall'A. La prima conferenza: **"The Case against Socialism"**, fu tenuta dall'autore ai membri della League of the Republic dell'Università di California, (dicembre 1913) e la seconda: **"A Critique of Socialism"**, tenuta davanti ai membri del Ruskin Club di Oakland alcuni mesi fa.

L'indole del nostro Periodico non ci permette di entrare nella disamina di questo studio critico del Socialismo, del nostro illustre collaboratore. Possiamo solo dire che gli argomenti contro il Socialismo sono esposti in forma nuova, originale, e con un umorismo degno di Mark Twain.

Il libro è in vendita presso Paul Elders and Company, Publishers, San Francisco, Cal., $1,00.

PICCOLA POSTA

Ad incominciare dal prossimo numero mettiamo una mezza colonna a disposizione dei nostri abbonati per quelle ricerche, o questioni, o domande che potessero avere un interesse generale. Noi sottoporremo le domande a persone specializzate nei vari rami trattati nel MONITORE.

Le domande debbono essere rivolte alla redazione almeno quattro giorni prima della pubblicazione del periodico.

L'ETA' DEI PESCI

Le squame dei pesci presentano una serie di striature concentriche, le quali aumentano di numero man mano il pesce invecchia. Esse hanno già servito a determinare la rapidità con cui crescono i merluzzi, le sardine, i salmoni e le loro varietà: specie tutte che rappresentano una gran parte nell'industria della pesca. Ora i norvegesi hanno redatto delle tavole di concordanza fra la struttura dei pesci e la grandezza delle squame: tavole che adesso vengono utilizzate in Francia per un accurato studio biologico delle sardine e delle loro crisi.

LA BANANA

ed il suo valore alimentare

In questi tempi di caro-vivere è naturale che l'attenzione dei fisiologi e dei commercianti si sia rivolta alla ricerca di nuovi alimenti capaci, per il loro alto potere nutriente congiunto ad un costo relativamente mite, di sostituire i prodotti alimentari divenuti eccessivamente cari. Non passa giorno senza che uno di questi prodotti faccia la sua rumorosa comparsa sul mercato accolto dagli igienisti e favorito dal pubblico in quella misura strettamente dipendente dalla bontà sua e dal suo valore nutritizio.

Una sostanza alimentare eletta e squisita, per quanto poco nota in Italia e ritenuta una lecornia, è senza dubbio l'aromatico frutto della banana. Ad esso, in questi ultimi anni, venne assegnato un posto non indifferente nella tavola dei cibi sostanziosi; lo si raccomanda specialmente a quella parte della nostra popolazione che, per le strettezze economiche, è costretta a sostituire nel nutrimento in tutto od in parte l'albumina carnea coll'albumina vegetale. E poichè alla banana è destinato sì importante ufficio nell'alimentazione umana gioverà farla conoscere con un cenno di presentazione.

Pregio indispensabile ai corpi destinati al nutrimento e alla conservazione dell'uomo, si è quello di contenere possibilmente in alto grado delle sostanze assimilabili. Tali sostanze sono: l'acqua, le materie azotate (albuminoidi), le materie prive d'azoto (idrati di carbonio), la cellulosa e i sali minerali. Queste sostanze sono la base dell'alimentazione animale e vegetale: con questa differenza, che mentre l'animale predilige e si nutre specialmente di albuminoidi, la pianta ha bisogno di nutrimento quasi esclusivamente idrocarbonico e ciò per sopperire a intime e complicate funzioni che non è quì il posto di dire.

Ora quali sostanze riscontriamo nella banana?

Per rispondere a questa domanda dobbiamo dapprima considerare in quali condizioni la banana viene ingerita. Sul mercato la troviamo allo stato di maturità, fresca oppure essicata e in polvere proveniente dal frutto colto maturo.

Il frutto maturo e fresco come giunge a noi è composto di circa 75% di acqua, 20% di zucchero e di piccola quantità di amido, di albumina, di cellulosa e di sali. Va da sè che il trasporto della banana fresca richiede un imballo speciale e tutte le cure che si usano dedicare a tutte le merci facilmente deperibili; il che si risolve in un'elevazione del prezzo di vendita. Si è quindi studiato il modo di importarle allo stato secco, per conservarle più a lungo ed anche per renderle accessibili alle persone meno abbienti. L'essicazione si riduce ad una perdita d'acqua e in una concentrazione dei rimanenti composti solidi. Va però perduta parte dell'aroma; inconveniente questo non trascurabile. Secche servono in ispecial modo, per preparare le conserve di frutta, poichè essendo state essicate al calore solare, la loro composizione non ha subìto nessun cambiamento e così pure la loro digeribilità non è stata diminuita Le sostanze nutrienti della banana fresca si compongono quasi tutte di zucchero, il quale è allo stato di zucchero saccarosio e di zucchero invertito. Quest'ultimo sotto l'influenza di un "enzima" speciale contenuto nel frutto stesso, si trasforma in saccarosio, il quale a sua volta deriva dell'amido, uno dei componenti essenziali, insieme all'acqua, del frutto immaturo.

Come ho detto sopra, le banane immature, ben provviste di amido costituiscono un prodotto alimentare a sè. Nei paesi dove crescono le banane, tale prodotto serve già da tempo come farina agli indigeni che ne traggono un alimento assai gradevole. E' grazie a questa constatazione e agli studii eseguiti in vista della utilizzazione commerciale della banana, che la farina di banane è venuta a porsi accanto a quella dei cereali e delle leguminose, alle quali per la sua composizione molto si assomiglia. E non è da dubitare che a breve scadenza essa possa anche da noi venire impiegata per quegli usi cui finora non si poteva far a meno della farina di cereali.

La quantità media di amido contenuto nella farina di banana, s'eleva a 75-80% e quella del glutine a 4-5%. Vale a dire a circa l'equivalente contenuto nella farina di cereali. Anche il tenore in sali minerali, in grano e in cellulosa di molto s'avvicina ai corrispondenti delle farine di cereali. Fa eccezione il glutine, che è circa di due terzi inferiore, ciò che rende la farina inadatta per la panificazione. Ma questa manchevolezza verrà certamente eliminata col tempo. Poichè già si tentò la panificazione di questa farina sotto la influenza del vapor acqueo compresso mentre vi si aggiungevano date proporzioni di farina di cereali. Così si riescì a preparare e a far cuocere un eccellente e gustoso pane, a base di farina di banane, la cui composizione chimica di poco differiva da quella del pane fabbricato colle ordinarie farine.

Siamo dunque sulla buona via. Presto vedremo largamente usato nella panificazione questo ottimo surrogato della farina di frumento.

OUR MOTTO:

CLEAN NEWS — CLEAN ADVERTISING

Il MONITORE uscirà al 1.o ed al 15 di ogni mese.

VOL. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, OCTOBER 1, 1913 *No. 2.*

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

L'ARCO TRIONFALE IN ONORE DI CRISTOFORO COLOMBO

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. I. SAN FRANCISCO, CAL. OCTOBER 1, 1913 No. 2.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino
Frank Adams } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $3.00
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $3.00
Six months .... "1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

L'Italia e la sua partecipazione all'Esposizione Intern. del 1915

La questione della partecipazione dell'Italia alla Esposizione Internazionale del 1915 fa le spese delle conversazioni degli italiani in California e specialmente dei connazionali residenti in San Francisco.

L'Italia sarà o no rappresentata alla grande gara dell'industria e del lavoro nella metropoli californiana? Questa è la domanda che è sulla bocca di tutti ed alla quale una risposta per ora, sembra prematura. Mentre due mesi fa sembrava assicurato che l'Italia sarebbe intervenuta all'Esposizione mondiale del 1915 ora purtroppo il fidente ottimismo di quei giorni ha ceduto il posto ad un preoccupante pessimismo. Cosa vorrebbe dire quel telegramma da Washington, dell' Associated Press", annunciante che "il Segretario di Stato Bryan ha nominato Ira Nelson Morris di Chicago quale commissario speciale coll'incarico di entrare in trattative col governo d'Italia perchè partecipi all'Esposizione Universale di San Francisco"?... Una notizia di colore oscuro. L'Italia non ha già dato il suo consenso ufficiale?

Purtroppo il magno giornalismo italiano non sembra compreso dell'importanza di questa grande Esposizione: tranne in qualche isolato articolo nel 'Secolo', nel "Giornale d'Italia" nel "Sole" e pochi altri, la questione della partecipazione dell'Italia all'Esposizione del Panama non ha fatto che una fugace apparizione. La stampa italiana ora è in tutt'altre faccende affaccendata per avere tempo di discutere un problema di altissimo interesse morale e materiale per tutti gli italiani residenti negli Stati Uniti. Nè sono mancati quei giornali che assai leggermente hanno fatto comprendere di disinteressarsi affatto della questione. Che più? Si è visto persino un giornale italiano di New York che ha avuto la sfrontatezza di affermare che di fronte al ritiro della Germania e dell'Inghilterra, l'Italia "non dovrebbe far la parte di krumira".

Due articoli che hanno attratta l'attenzione degli italiani della California furono quelli pubblicati dal "Giornale d'Italia" e dal "Sole" con serenità d'intendimenti e con lodevole franchezza. I due articoli furono ripubblicati quasi integralmente dall'"Italia". Gli articoli si accordano nell'affermare che la partecipazione dell'Italia all'Esposizione del Panama-Pacific deve essere tale da fare veramente onore al nostro paese. "E' assolutamente indispensabile che all'Esposizione di San Francisco l'Italia partecipi non solamente colla serietà di una nazione produttrice ma anche col decoro di un popolo che si rispetti". Così scrive il De Angeli e noi sottoscriviamo a due mani, perchè in questa circostanza e per questa occasione eccezionale ed in questo luogo "una battaglia perduta sarebbe un vero disastro nazionale".

Qualora però i dirigenti i destini della nostra patria credessero bene di non impegnare la battaglia per motivi di carattere politico od economico, od altro, gli Italiani della California, o meglio, gli italiani tutti degli Stati Uniti non devono rinunzare alla generosa e nobile tenzone del lavoro. Gli italiani d'America hanno abbastanza energia, spirito d'iniziativa e coraggio per intervenire senza alcun appoggio fuori dei confini della nostra patria d'adozione.

Ha scritto il "New York Times" che se le potenze estere non interverranno "l'America farà da sè". Si dica altrettanto delle Colonie italiane d'America. Se l'Italia ufficiale — quod dii avertant — rimanesse assente da San Francisco, l'Italiano d'America saprà fare da sè.

Non lo hanno già luminosamente dimostrato gli italiani di San Francisco?...

Roosevelt e l'Esposizione

Sarà vero che Roosevelt, il focoso ex-presidente, si recherà in Europa per persuadere i governi della Germania e dell'Inghilterra a partecipare all'Esposizione Mondiale del Panama-Pacific?

Vera o falsa questa notizia certo è che essa è originale: la proposta del resto non manca di praticità. Il Colonnello Roosevelt è assai benvisto alla Corte di Guglielmo II e di Giorgio d'Inghilterra. Niente quindi di più facile che l'ex-presidente riesca ad indurre quei capi di Stato a far pressione sui loro governi e ritornare sulle loro deliberazioni.

In Europa si trova attualmente il pubblicista F. V. Skiff, uno dei Direttori dell'Esposizione e Commissario generale, ma pare che finora la sua propaganda non abbia dato molti frutti. Roosevelt in questa missione pacifica ha maggiori probabilità di successo.

Il 4.o Centenario della Scoperta del Pacifico

Il venticinque dello scorso mese di Settembre ricorreva il quarto centenario della scoperta dell'Oceano Pacifico, per opera dell'esploratore e navigatore spagnuolo Vasco Nunez de Balboa comandante del presidi spagnuolo d'Arian (25 settembre 1513).

Le popolazioni dell'America Centrale hanno festeggiato lo storico centenario che ricorda, si può dire, l'inizio della loro vita civile e sociale, con grande entusiasmo. Anche a San Diego, Cal., il centenario fu commemorato con apposite cerimonie e colla posa della prima pietra del monumento in onore di Balboa che sarà inaugurato nel 1915.

Come Cristoforo Colombo il navigatore Balboa non ebbe gli onori che gli si dovevano per le sue scoperte ed anche i posteri lo dimenticarono. Finalmente è suonata l'ora della riabilitazione. Come già per Colombo, i cui meriti e le cui virtù furono esaltati dopo il centenario della scoperta dell'America (1892) ora per Balboa è venuta la rivendicazione in occasione del quarto centenario della scoperta dell'Oceano Pacifico. E' certamente una coincidenza degna di nota che nell'anno che si commemora il quarto centenario della scoperta del Pacifico le acque dei due oceani — il Pacifico e l'Atlantico sono destinate a fondersi in un connubio ideale attraverso l'istmo del Panama dalle cui alture il 25 di Settembre del 1513 Vasco Nunez Balboa mirò attonito l'ampia distesa azzurrina destinata a divenire la sede di una febbrile attività commerciale.

Il fanatismo della W. C. T. U.

Poichè il luppolo serve alla preparazione della birra le fanatiche membre della Women Christian Temperance Union della Contea di Multnomah nello Stato di Washington hanno lanciato una maledizione a tutti coloro che si dedicano all'industria della coltivazione e della raccolta di questa pianta.

La maledizione fu lanciata, con voto unanime, durante la convenzione annuale a Portland, Ore, ed è specialmente diretta a coloro che simpatizzano colla Women Christian Temperance Union.

Dunque i coltivatori di luppolo sono avvisati. Se non vogliono incorrere nell'ira delle fanatiche proibizioniste dell'Oregon debbono abbattere le loro coltivazioni, dar fuoco ai magazzini e distruggere un'industria che dà impiego e pane a migliaia e migliaia di persone.

Per fortuna, queste donne non sono prese sul serio. Ci mancherebbe altro!

Gli incendi forestali

I disastrosi incendi scoppiati nella scorsa settimana nelle vallate di Foss e Capell ed in altre località della contea di Sonoma hanno richiamato l'attenzione degli agricoltori ed in genere degli abitanti delle zone campestri sulla necessità di un più razionale ed organico servizio forestale.

Gli incendi forestali causano annualmente dei danni per l'ammontare di milioni e milioni di dollari. Un po' più di oculatezza e un maggiore senso di responsabilità diminuirebbero la gravità dei danni.

Quest'anno lo Stato di California ha avuto a deplorare degli incendi forestali e campestri di gravità eccezionale. Nelle contee di Marin (tutti ricordano l'incendio a Mill Valley) Sonoma, Mendocino, Napa e Santa Cruz i danni sono stati rilevantissimi. In molte zone venne compromessa la vegetazione per vari anni.

Il più delle volte questi incendi sono causati da negligenza e da noncuranza da parte di turisti, "campers" e da "tramps". E' necessario infondere nelle giovani generazioni un sentimento di venerazione per la natura; inculcare nei giovani il principio che è sacrosanto dovere di proteggere le ricchezze naturali perchè possano goderne le generazioni che verranno.

Gli incendi forestali quando sono causati dalla negligenza dell'uomo costituiscono un vero crimine e gli autori dovrebbero essere severamente puniti.

Ma come in tutti i problemi anche in questo caso il mezzo migliore per prevenire gli incendi campestri è ancora e sempre l'educazione.

IL MONITORE.

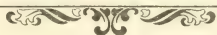
Il Carnevale delle Mele a Watsonville, Cal.

Dal 6 all'11 di Ottobre nella ridente cittadina di Watsonville si terrà l'annuale Carnevale o Fiera delle Mele.

La fiera di Watsonville è una delle più famose in California ed attrae ogni anno migliaia e migliaia di visitatori e turisti. Quest'anno la mostra delle mele sarà più attraente e più vasta degli altri anni.

Il Comitato promotore sta lavorando attivamente per assicurare all'iniziativa uno strepitoso successo.

Nei prossimi numeri il MONITORE pubblicherà il risultato di un referendum a proposito della questione della partecipazione dell'Italia all'Esposizione del Panama-Pacific. Verranno pubblicate le risposte di vari commercianti, industriali e professionisti italiani residenti negli Stati Uniti e in patria.

UN BILANCIO DELLE OPPORTUNITA' NATURALI IN CALIFORNIA

L'IMMINENTE apertura del Canale di Panama, in seguito alla quale si prevede un enorme influsso di emigranti dall'Europa e dagli Stati dell'Est sulla Costa del Pacifico e segnatamente in California rende di peculiare attualità il quesito: "Quanti abitanti può comodamente ospitare questo Stato?" E' un quesito questo, al quale la risposta non è facile, visto che mancano dati sufficienti per poter cercarne la soluzione, trovandosi in confronto fra questa ed altre contrade ed anche per il fatto che le condizioni climateriche, oro-idrografiche e geologiche della California sono talmente variate da dare al quesito stesso un aspetta originale, singolarmente localizzato a questa terra.

Eppure questo problema non tarderà ad imporsi, perchè quantunque finora la California sia comparativamente deserta, pure la sua popolazione cresce già attualmente con tale rapidità, che, aperto il Canale, col conseguente influsso di gente nuova, non passeranno che pochi lustri e forse anni solamente e giungerà il giorno in cui si dovrà pensare a pareggiare il bilancio tra la produzione ed il consumo.

La California è di circa un terzo più grande che l'Italia, onde se l'area solamente dovesse essere presa in considerazione, si potrebbe asserire che, se l'Italia mantiene 35 milioni di abitanti e la popolazione della California si aggira intorno ai 2 milioni solamente, è ancora troppo lontano il giorno della pletora per mettere il conto che ci si arrovelli a pensare al problema a cui ho alluso. Ma chi sia incline a quiescere in questo ottimistico modo di pensare non tiene conto dei fatto che, per quanto sia ormai stato detto e ripetuto ad nauseam che la California è un duplicato dell'Italia, il fatto si è che demograficamente, meteorologicamente, geograficamente e geologicamente questo Stato somiglia tanto all'Italia, quanto al pianeta Marte e forse, se le speculazioni dei Marteonomi sono fondate, assai più a questo che a quella.

Si potrà asserire che tanto l'Italia quanto la California sono paesi essenzialmente agricoli, ma qui ogni similarità tra i due paesi s'arresta e rimane il fatto che tra le opportunità che l'agricoltura offre ai due paesi e tra i mezzi di cui i due paesi debbono servirsi, per sfruttare tale opportunità la differenza è enorme.

E' d'uopo anche tener conto del fatto che, è indubitato che il Californiano dovrà in futuro dipendere dall'agricoltura assai più esclusivamente che l'Italiano, poichè non vi è ragione di sperare che in questo Stato l'industria possa mai giungere a contribuire all'economico sviluppo del paese, in quella misura che vi contribuisce in Italia.

D'altronde coloro che troppo leggermente asseriscono che la California sia in grado di sostenere una popolazione almeno uguale a quella dell'Italia, solo perchè è di un terzo più vasta, trascurano di prendere in considerazione il coefficiente umano e non pensano che se l'agricoltore americano dovesse strappare alla terra la sua esistenza, con quei sacrifici e quegli stenti, che le zolle italiane da secoli esigono dai nostri contadini, non vorrebbe certo farlo se lo potesse, e non potrebbe, se lo volesse, poichè tali prodigi di umana resistenza sono solo possibili a fibre così temperate attraverso i secoli, per diecine di generazioni.

E' chiaro quindi che l'asserzione sovente ripetuta della possibilità di sviluppare le risorse agricole di questo Stato così intensamente da permettere alla California di mantenere comodamente una popolazione uguale a quella dell'Italia è assurda, e neppure sarebbe ammissibile nel caso, impossibile, per quanto possa essere desiderabile, che l'elemento italiano agricolo contribuisse in passima parte a tale enorme aumento di popolazione.

Tale assurdità risulta vieppiù evidente, quando si pensa che le condizioni meteorologiche in California sono assai meglio favorevoli che in Italia, alla coltura intensiva e così pure le condizioni geologiche.

Una ardua barriera ad uno sviluppo intenso del l'agricoltura in questo Stato si trova nella siccità continua dell'intera estate e di buona parte della primavera e dell'autunno e nella quasi continua umidità dei mesi invernali ciò che necessariamente rende inadatti alla coltura intensiva due terzi almeno dell'area della California, e cioè tutto quel territorio che non è contiguo a corsi d'acqua perenni, ma, seppure possibile superare in parte almeno questo serio ostacolo della troppa ineguale distribuzione dell'acqua, mediante colossali opere irrigatorie, resta sempre il fatto che una grande area della California è destinata a rimanere sterile, per la sua costituzione alcalina.

Ridotti così alle loro logiche proporzioni gli entusiasmi di coloro che si lusingano di potere contare a trentine di milioni gli abitanti del Golden State, mi affretto a soggiungere che tutto ciò non toglie che la California sia atta a subire un enorme sviluppo agricolo, nelle vastissime e fertilissime vallate di cui è ricca e nelle quali l'agricoltura non ha fatto finora che i primi passi e la coltivazione intensiva delle quali potrebbe dar agio allo Stato di sostenere comodamente una popolazione, se non decupla, almeno quadrupla dell'attuale e questo sarebbe un logico e possibile desideratum.

Ad ottenere questo relativamente modesto scopo dovrebbero tendere tutti coloro che hanno a cuore il futuro della California, e se a questo scopo tutti i bureaus e le Camere di Commercio dedicassero le energie che sprecano in pamphlets, statistiche e con-

ferenze decantanti mirabili visioni di una California con 50 milioni di abitanti, essi si accorgerebbero che anche ad attuare appena un decimo di quello che si dilettano a "dire" si oppongono questi gravissimi ostacoli:

1.o Il latifondismo, che, a profitto dei Davis, dei Miller & Lux, degli speculatori della Kern County Land Company e di molti altri di simil genia, esilia l'aratro da milioni di acri di terreno nelle più ricche vallate.

2.o Le esorbitanti tariffe ferroviarie che impediscono all'agricoltore di potere inviare, con profitto, i prodotti soggetti a deperimento sui mercati.

3.o Lo strozzinaggio infame dei commissionarii che inghiottono quattro quinti dei profitti che dovrebbero essere la ricompensa dei diuturni sudori dell'orticultore e frutticultore e finalmente la insufficienza di opere irrigatorie che solo potranno essere sviluppate e rese sufficienti, quando saranno sottratte all'esosa speculazione di compagnie private ed assunte dallo Stato.

E se eventualmente tutti questo ostacoli potessero essere rimossi, se i latifondi venissero aperti ai piccoli agricoltori, se si giungesse a regolare le tariffe dei trasporti fino a renderle adeguate alle esigenze del traffico, non a quelle dei detentori e manipolatori di stocks inaffiati, se si riuscisse a sostituire dovunque ai commissionieri i mercati liberi ed ottenere che lo Stato esercisse e sviluppasse dovunque l'irrigazione con tutto ciò, prima che la coltura intensiva possa predominare in California, sarà ineluttabilmente necessario cambiare li cervello a nove decimi degli agricoltori americani i quali con stolida ostinazione aderiscono all'obsoleta idea che almeno 160 acri di terreno siano necessari ad una famiglia di agricoltori per potere sbarcare il lunario e che la indolenza ipotecata di un "quarter section" di grano sia preferibile alla prosperità laboriosa di 10 o 20 acri di frutta o di ortaglie.

L'educazione e la scienza agricola non riusciranno mai a cambiare la psicologia del "farmer" americano, che è la causa unica di uno spaventevole spreco delle risorse agricole della California, le quali solamente potranno essere sviluppate, quando le ipoteche, col loro lento ma sicuro processo di espropriazione avranno fatto passare la terra alle cure di un elemento nuovo, più degno di goderne i benefici ed in questo nuovo elemento l'Italiano sarà certo ben rappresentato.

Questo processo di sostituzione degli abili agli inetti è del resto già cominciato ed a persuadersene basta visitare i dintorni di San Francisco, di Stockton e di Sacramento, dove centinaia di migliaia di acri di terreno che, venti anni or sono, sostenevano la misera esistenza di poche decine di famiglie di coltivatori di grano, oggi danno agiatezza a migliaia di famiglie di agricoltori italiani ed inviano a migliaia di tonnellate sui mercati di San Francisco e dell'Est i prodotti di una terra grata a chi ha saputo e voluto in[illegible]

CARLO DEL PINO

PERSONALE

Il [illegible] Frank Adams del Dipartimento di Agricoltura dell Università di California, si è recato nel British Columbia, dove si tratterrà circa due [illegible] d'irrigazione in quel territorio.

I RAPIDI PROGRESSI DELLA CALIFORNIA

La nuova ferrovia elettrica Oakland-Antioch & Eastern, oltre al servizio passeggieri, ha inaugurato il servizio merci, per il maggior comodo dei molti rancieri lungo la linea. Fra le bellezze di questa ferrovia, i passeggieri hanno il piacere di attraversare una galleria della lunghezza di 3,700 piedi; un ponte di 9,645 piedi è ora in corso di costruzione.

La città di Meridan ha testè inaugurato il nuovo grandioso ponte che unisce le due contee di Sutter e Colusa e che è costato $260,000.

Sono incominciati i lavori di costruzione del nuovo canale fra Suisun e Suisun Bay, il che varrà ad aumentare e facilitare la navigazione fluviale.

Una grande strada carrozzabile verrà costrutta fra Elmira e Vacaville, che rappresenterà la spesa di 10 mila dollari.

La nuova linea ferroviaria della S. P. fra Lessen e Fernley, è stata aperta in questi giorni, con quattro treni al giorno.

Il Consiglio dei Supervisors di Lodi, sta studiando la costruzione di un'altra strada carrozzabile fra quella città e Sacramento.

Due grandi stabilimenti per la coltura del riso verranno costrutti subito a Riggs, che è diventato un centro per la coltivazione e l'industria del riso.

Diversi stabilimenti vinicoli di Lodi e vicinanze hanno incominciata la pigiatura dell'uva e fabbricazione del vino, e centinaia di uomini e ragazzi vi sono impiegati.

Altri tre stabilimenti a Elk Grove e Vina, hanno incominciato a far vino.

Un dispaccio da Ghent, Belgio, recava la notizia che le olive e gli uliveti di Oroville, Cal., hanno riportata la medaglia d'oro a quella esposizione internazionale.

In questi giorni è stata scoperta una nuova miniera aurifera presso Grass Valley, che si ritiene ricchissima, ed anzi la più ricca scopertasi da 25 anni in qua.

Cinquanta minatori sono stati posti al lavoro in una nuova miniera di Magaglia.

Come si era previsto, il Sig. Mariani di Roseville, il cui stabilimento vinicolo rimaneva distrutto da un incendio or sono due settimane, ha già iniziato i lavori di ricostruzione, e lo stabilimento risorgerà dalle sue ceneri più bello e più grande di prima.

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

MENTRE i rappresentanti ufficiali della Compagnia dell'Esposizione del Panama-Pacific fanno una vasta propaganda presso i vari governi per ottenere una larga partecipazione alle grandi gare del lavoro e dell'industria, nella zona dell'Esposizione i preparativi procedono alacremente.

E' quasi ultimata un'opera importantissima, di necessità assoluta, il sistema a pressione d'acqua per la protezione degli edifici dell'Esposizione contro gli incendi. E' provato che uno dei più terribili nemici delle esposizioni è il fuoco. Moltissime esposizioni internazionali furono devastate dagli incendi ed una delle cause che inducono molti industriali ed artisti a non prendere parte alle Esposizioni è appunto la minaccia degli incendi. Chi non ricorda il disastroso incendio che rase al suolo la magnifica Esposizione Voltiana di Como (tenutasi, ci pare, nel 1898) sulle rive del Lario? In quell'incendio andarono distrutti dei cimeli e dei ricordi storici di inestimabile valore. Anche l'Esposizione Internazionale di Milano (1906) fu gravemente compromessa dall'incendio che distrusse alcuni fra i suoi più ricchi padiglioni.

Ammaestrati dalla esperienza delle disastrose perdite subite da alcune Esposizioni in seguito agli incendi, i Direttori della Panama-Pacific Exposition hanno prese le opportune misure per garantire un efficace servizio di protezione contro gli incendi facendo costruire un sistema ad alta pressione che permetta di dare 15,000 galloni d'acqua al minuto sopra un'area di 100 mila piedi quadrati con una pressione, per ogni idrante, di 200 libbre per pollice quadrato. L'elevazione del serbatoio dell'acqua per questo sistema è di 462 piedi (Ashbury Heights tank).

Oltre al servizio di protezione contro gli incendi a mezzo delle tubature la compagnia dell'Esposizione provvederà a disporre dei vaporini speciali sulla riva analoghi a quelli attualmente posseduti dal municipio per combattere gli incendi sul water-front.

I giardinieri dell'Esposizione hanno iniziati i lavori di piantagione degli alberi sempreverdi e degli arbusti nelle località vicine agli edifici in costruzione. La disposizione artistica delle piante, degli arbusti, dei fiori e dei tappeti verdi costituisce una delle principali attrattive delle Esposizioni.

Il visitatore vuole riposare l'occhio sul verde e sui fiori dopo aver passato delle ore nei vasti padiglioni applicandosi nello studio delle nuove conquiste del lavoro e dell'industria. Per questo è di somma importanza la decorazione naturale con fiori e piante. L'esperienza insegna che le esposizioni nelle quali si è trascurata la decorazione naturale con fiori e piante non hanno costituito mai un vero successo.

Chi visita la zona dell'Esposizione non può a meno di non ammirare i magnifici tappeti verdi sullo spiazzale vicino alla baia che armonizzano coll'ampia distesa azzurra del mare.

In questo secondo numero il MONITORE presenta

L'Artistica Facciata della "Corte dell'Abbondanza"

ai suoi lettori delle interessantissime illustrazioni che riproducono alcuni fra i più notevoli edifici della Esposizione. La copertina riproduce il grandioso arco trionfale attraverso il quale il visitatore passerà, dallo spiazzale nella grande Corte d'Onore.

Questo arco fu intitolato a Cristoforo Colombo, come un atto di doveroso omaggio alla memoria dello scopritore del Nuovo Mondo. Sulle due torrette sventoleranno le bandiere italiana ed americana.

Le altre illustrazioni rappresentano padiglioni ed edifici che formeranno le principali attrattive della grande Esposizione Universale.

Il padiglione delle macchine di dimensioni veramente colossali, è quasi ultimato. L'armatura in legno ed acciaio domina maestosamente la vasta zona e si può vedere a grande distanza sulla baia.

Nel mese di ottobre si conchiuderà il contratto per la costruzione del Palazzo della Orticoltura il cui progetto, in puro stile del Rinascimento francese, fu steso dagli architetti Bakwell e Brown di San Francisco. La località nella quale sorgerà questo edificio è già pronta: appena sarà conchiuso il contratto si darà inizio ai lavori. Il Palazzo dell'Orticoltura sarà lungo 672 piedi con una larghezza massima di 350 piedi, ed una grande navata centrale che si innalzerà ad 80 piedi sopra la navata, nel centro, troneggerà una maestosa cupola dell'altezza di 150 piedi.

Il palazzo dell'Orticultura sarà costrutto quasi interamente con vetri su un'armatura d'acciaio e conterrà i più meravigliosi campioni dell'orticoltura e della floricoltura del nostro Stato.

Veduta della "Corte delle Palme". Da questa Corte si passa alla "Corte delle Quattro stagioni"

Il Presidente dell'Esposizione C. C. Moore ha lanciato la proposta che venerdì, 10 Ottobre, giorno in cui sarà abbattuta l'ultima diga nel Canale del Panama, tutti i cittadini di tutte le città e di tutti i paesi degli Stati Uniti facciano un brindisi alla salute e alla gloria degli Stati Uniti e del Canale del Panama. Il brindisi proposto dal Presidente Moore è il seguente: "Alla salute del Canale del Panama ed alla Esposizione di San Francisco che ne celebrerà il compimento". In quel memorabile giorno il Ministro della Legazione del Panama agli Stati Uniti inaugurerà ad Harbor View il luogo sul quale sorgerà il padiglione della sua Nazione per la Mostra del 1915.

Il sindaco emanerà in quel giorno un proclama invitando la cittadinanza ad imbandierare la città.

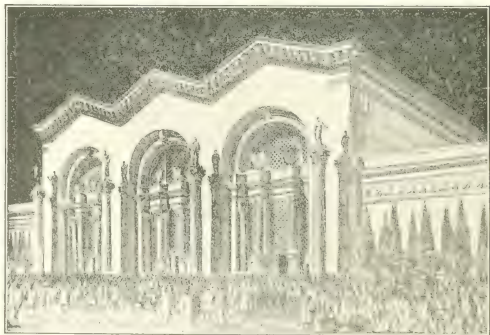
Riguardo alla prossima apertura del canale di Panama ed alla sua utilizzabilità, è interessante sapere quanto Filippo Bunan-Varilla ha pubblicato in un libro intitolato: — "Panama".

In detta pubblicazione egli cerca di dimostrare che fra 20 o 25 anni il canale non sarà più utilizzabile, e che l'unico modo di impedire questa incresciosa situazione è di cambiare la via acquea in canale a livello del mare. Le ragioni per cui egli emette simili opinioni sono:

1.o—Le navi vanno aumentando sempre più in dimensioni e presto le chiuse saranno insufficienti;

2.o—I pericoli a cui è esposta la diga di Gatun minacciano la distruzione del canale;

3.o—Il canale mancherà fra qualche tempo di acqua, per tutta quella che sfugge dalle fessure degli argini;

4.o—Tale via acquea attirerà un traffico così esteso che il tipo di chiusa adottato risulterà troppo ristretto.

Il Padiglione delle Industrie Meccaniche

Riguardo all'ammontare del denaro che sarà speso in relazione alla prossima apertura del canale di Panama, è utile anche conoscere ciò che dice il "Mexican Mining Journal".

L'ammontare che verrà speso in varii porti del mondo, specie del continente americano, ascende a circa un miliardo di dollari — dice il periodico. — Lungo le coste del Pacifico, Los Angeles si propone di spendere 10 milioni di dollari; San Francisco 9 milioni, e Seattle 20 milioni.. Il Chile ha autorizzato un prestito di 20 milioni di dollari per migliorie da apportarsi ai porti di Valparaiso e S. Antonio. Sulle coste dell'Atlantico Montreal ha speso 17 milioni e fa progetti per grandi estensioni. Halifax sta discutendo la spesa di almeno 30 milioni di dollari per miglioramenti del porto.

Una torre stile Italiano

Boston ha destinato per il suo gran porto nove milioni di dollari. New Orleans sta progettando un magazzino del deposito di cotone il quale richiederà la spesa di dollari sei milioni. Londra ha stabilito di spendere pel Tamigi 70 milioni di dollari, l'Havre sta sborsando altri dollari 20 milioni per miglioramenti del suo porto e Boulogne dollari 6 milioni.

Non si deve ritenere, naturalmente, che tutte queste spese siano la conseguenza diretta dell'ultimazione del Canale di Panama ma non vi è dubbio che la sua prossima apertura ha dato un grande impulso ai miglioramenti di porti e canali.

Al Congresso della British Association for the Advencement of Science di Londra, il prof. Adam W. Kirkaldy lesse un suo studio sugli effetti economici, commerciali dell'apertura del canale di Panama.

"Il traffico attraverso il nuovo corso interoceanico — egli disse — aumenterà enormemente le fonti di guadagno e di prosperità non solo degli Stati Uniti, ma in tutti gli Stati del Continente Americano. le isole delle Indie occidentali in special modo si avvantaggerebbero molto".

Parlando particolarmente sul commercio del carbone, il prof. Kirkaldy disse che gli Stati Uniti sono pienamente a cognizione dell'importanza di quel prodotto e faranno tutto il possibile, allorchè il canale di Panama sarà aperto, per spostare la linea di spedizione del carbone britannico a proprio esclusivo vantaggio. L'esenzione dalle tasse di passaggio delle navi americane mira appunto a questo scopo. E in tal caso il commercio dell'Inghilterra in Estremo Oriente riceverebbe un colpo mortale.

UNA DICHIARAZIONE DI WILSON

"Non v'è questione più importante e più vitale per il paese, come quella di incoraggiare e dare sviluppo all'agricoltura.

"Finora poco si è fatto dai legislatori della nazione per aiutare le iniziative e gli sforzi degli agricoltori e provvedere ai bisogni dell'agricoltura in questo momento di generale attrazione verso i grandi centri industriali. Il suolo degli Stati Uniti possiede tesori naturali inestimabili; vaste lande deserte o abbandonate sono pure di una fertilità straordinaria. Dobbiamo trarre da tutti questi vantaggi della natura i massimi frutti, cercando di favorire il ritorno della mano d'opera sui campi e di offrire tutte le facilitazioni possibili per la compera di macchine e di utensili agricoli. Noi siamo abituati a vedere con un certo compiacimento i meravigliosi prodotti della terra, ma non pensiamo ai sacrifici durati per realizzare questa meravigliosa produzione".

L'Arco di Trionfo sul lato orientale della Grande Corte d'Onore

L'applicazione della dinamite nell'agricoltura

La dinamite sarebbe utile ed applicabile anche per l'agricoltura? La domanda parrà strana, ma essa è interessante ora che tanta se ne impiega per distruggere delle vite umane. La dinamite sarebbe stata consigliata per lo scasso dei terreni per renderli coltivabili; però essa non ha, fino ad oggi almeno, risolto il problema della cosidetta coltura esplodente; essa ha una grande forza propulsiva verso l'alto e debole azione radiale quando si trovi in un mezzo non perfettamente compatto, qual'è il terreno anche più tenace. Ma se la dinamite non serve, altri esplosivi avrebbero dati risultati più confortanti. La **altdortite,** uno degli esplosivi cosidetti di sicurezza a base di nitrato ammonico, servì in Sassonia a operare un ottimo drenaggio per 22 ettari con una spesa di 1800 marchi e più tardi venne fatto uno scasso colla spesa di 300 marchi per ettaro. Ma progressi recenti nella tecnica della fabbricazione degli esplosivi hanno permesso nuove conquiste: in Germania è stata messa in commercio la **Romperite C.**: trattasi di un esplosivo insensibile alle azioni esterne come urti, colpi, attriti, ecc., non si accende che per mezzo di capsule apposite al fulminato: l'azione esplosiva è contraddistinta da poco rumore e grande forza disgregante in larghezza e profondità. Le applicazioni sono svariate: formazioni di buche per piantagioni di alberi, rottura di sottosuoli argillosi, impermeabili, ecc. Una applicazione curiosa è il diroccamento di vecchi ceppi legnosi che si opera presto e bene facendo esplodere i ceppi stessi. Il costo di buche nel suolo è limitato: per una buca del diametro di m. 1,20, profonda 75 cm. la spesa totale è di 38 centesimi: per lavorare il sottosuolo a seconda della natura del terreno, della profondità, ecc., il costo varia dalle 250 alle 400 lire per ettaro.

Altri esplosivi consigliati sono la "Dynamon I.", l'"Astralite", ecc. La conclusione? Sentiamo il dottor A. Pavari che si è occupato con passione dell'argomento: le esperienze recenti dimostrerebbero che il problema della lavorazione del terreno con esplosivi si sta avviando verso una buona soluzione; per drenaggi, rotture a zone di sottosuoli impermeabili la pratica può essere conveniente: per preparare il terreno a ricevere estese piantagioni il problema parrebbe risolto.

LA RISPOSTA AD UNA SATIRA

Un letterato aveva pubblicata una satira acerbissima contro Fontanelle; ma poi, avendo bisogno del suo favore, risolse di andarlo a trovare, chiedergli perdono del fallo e pregarlo di aiuto. Gli si presentò dunque e gli disse:

— Signore, vi prego di perdonarmi l'oltraggio che vi ho fatto con la mia satira...

— Un oltraggio, una satira!? — rispose Fontanelle attonito. — Se non me lo dicevate voi, io vi confesso che non ne sapevo proprio nulla.

L'importanza commerciale del taglio del Panama

Si calcola che il canale potrà essere aperto al traffico verso la fine dell'anno venturo.

Oggi New York è separata da San Francisco da 13 mila e 135 miglia di tragitto marittimo. L'apertura del canale ridurrà questa distanza di 7873 miglia, e avvicinerà New York di 6250 miglia a Callao e di 3747 miglia a Valparaiso.

Si nota però che la grande città americana non potrà essere avvicinata nella medesima proporzione a tutti i porti del Pacifico. Il vantaggio massimo si avrà per i porti situati sopra e sotto la zona tropicale. Passando per il canale di Panama, le navi provenienti da New York abbrevieranno il loro tragitto di 3281 miglia se dirette a Yokohama, di 2822 miglia se dirette a Melbourne. Invece, trattandosi di porti situati presso l'equatore, l'accorciamento della distanza non sarà che piccolo. Per esempio, per Manilla il tragitto via Panama non sarà che di 41 miglia più breve di quello via Suez; per Hong Kong non si risparmieranno che 242 miglia.

L'apertura del canale gioverà a New York sopra tutto in quanto riguarda le relazioni col Perù, col Cile, con l'Australia, col Giappone e con la Cina settentrionale. Oltre che dalla riduzione della distanza in sè considerata, New York trarrà profitto dalla soppressione del vantaggio che oggi possiede l'Inghilterra nel commercio con i detti paesi, grazie al canale di Suez.

Attualmente Londra ha su New York un vantaggio di 1000 miglia o più. In avvenire essa non solo perderà questo vantaggio, ma anche si troverà, a confronto di New York, in svantaggio di 2 o tre miglia.

La nuova scoperta di Behring

L'illustre dottor Behring, che per sette anni dovette starsene ritirato in una casa di salute a curare nel riposo più assoluto le conseguenze di un lavoro troppo intenso, ritorna adesso alla luce del mondo con una nuova importantissima scoperta. Dopo aver vinta la difterite col suo meraviglioso siero, completa adesso la sua vittoria inventando il vaccino antidifterico, che permette la cura preventiva del terribile male. Il nuovo mezzo profilattico consiste di un miscuglio di veleno difterico e di autotossina, la cui preparazione è ancora tenuta segreta. Le dosi di tale vaccino, che si inietta sotto la pelle, sono sempre assai piccole; e non si può adoperarlo se prima non si abbia attentamente esaminato il sangue del soggetto. Gli esperimenti fatti col nuovo rimedio nell'ospedale di Marburg, su circa ottanta persone, ebbero successo completo. La vaccinazione non provocò nessun inconveniente e i fanciulli che la subirono rimasero immuni dalla difterite, sebbene essa fosse scoppiata nelle stesse sale ove erano ricoverati.

Il Rimboschimento delle Montagne

G. B. REGGIORI
(Letterato, poeta, Autore della "Vita di Bernardino Luini", "La Madre, etc.)

HO PASSATO tre giorni deliziosi in Val Formazza, percorrendola tutta su da Foppiano a Morasco, al lago di Kastel, al ghiacciaio di Gries. Nessuna valle italiana, io credo, è così selvaggiamente vergine e bella come questa, dove la civiltà non è ancora riuscita a penetrare colle sue vie ferrate, colle funicolari, con grandi alberghi, cosicchè vivono immutate le antiche tradizioni e le secolari abitudini e il linguaggio stesso degli abitanti è il tedesco, come tedesche le denominazioni dei villaggi. Sono discendenti da colonie svizzere gli abitanti della valle, avanzi delle invasioni delle soldatesche elvetiche guidate dal vescovo di Sion, diroccanti giù dal passo del Gries o dal passo di San Giacomo. Vivono ora coll'allevamento del bestiame e molti formazzini emigrano, la maggior parte negli Stati Uniti, in modo speciale nella California. Credo pertanto che qualcuno leggendomi godrà delle lodi che io devo tributare al loro magnifico paese, ed altri mi perdoneranno questa digressione laudativa che serve di esordio al mio articolo.

La valle Formazza è celebre per la cascata del Toce, una cascata meravigliosa, rombante, che precipita da centocinquanta metri d'altezza ed allarga sulle rocce per quaranta metri il suo ventaglio di spuma. Tuttavia non è la rarità della cascata ciò che più seduce. La Val Formazza è un incanto per la sua flora come per i dirupi che la chiudono, per la gaia e composta architettura delle sue case come per la musica delle sue acque. Da Foppiano, su per l'orrida gola delle Casse, traverso il pianoro da Fondovalle a Canza, fino alla Frua, le pareti della valle sono un verde scenario di pini: sopra la cascata, il pino scompare, ma i pascoli verdeggianti sono trapunti da centinaia di fiori. Le cascate non si contano, chè il Toce non procede che a balzi, a salti, a rincorse, traverso quella crepa della terra che esso stesso si è scavato e dove rotola massi enormi, pietroni oscuri, tronchi divelti. E da ogni lato, da inverosimili altezze, rigando le rupi, luccicando tra il verde, mugghiando, piangendo, ridendo, le cascatelle si succedono, come capigliature bianche, come ondeggiamenti di erbe d'argento.

Chi procede per la valle, a poco a poco, è esaltato da quel gridìo di acque, è soggiogato da quelle visioni di bellezza, si innamora di quegli abeti giganteschi, di quelle antenne che sfidarono i fulmini e le tormente, si piega commosso verso l'umiltà vellutata e smagliante dei fiori. La voce della natura lo chiama: nella solenne immensità le cose si animano: le rocce bizzarre, enormi, frastagliate, dentellate, come sorte da una convulsione della terra, cantano un inno solenne e indicibile. Forse in uno di quei momenti io ho udito la terra parlarmi e colsi le sue parole ammonitrici. Io pensavo alle valli desolate, ai pendii scoscesi, squarciati dalle frane, polverosi, aridi, deserti: pensavo all'uomo che sale coll'ascia fra l'ondulante architettura dei boschi: piangevo sulla bellezza e sulla ricchezza distrutte e inorridivo alla visione terrificante delle acque e delle valanghe irrefrenate, che rodono il monte e lo battono e lo squarciano e lo inabissano lentamente. Dove passò la distruzione, come può tutto rinascere?

E su per la ripida erta che da Riale mette al pianoro di Imsos e alle nevi del Kastellhorn, mi fermai a guardare ed a studiare il miracolo. La natura mi diceva: osserva. Ti insegnerò le leggi del rimboschimento.

II

Ecco sulla ripida costa del monte un vasto tratto di terreno in abbandono. Tutta la superficie è un graticcio vegetale, un reticolato di rovi e di fragarie. Tutte le piante striscianti, sarmentose vi crescono, si attaccano colle minute radici, uncinano la terra, allungano tralci e rami per ogni verso, si abbracciano fra loro e si legano e si intrecciano colle adunche barbicelle. Ed è nei vani di questo reticolato che compaiono poi tutte le erbe più resistenti e più rustiche e i rovi i cardi e le spine e le felci. Quale intrico! Per passarvi occorre aprirsi la via col fuoco. Ma frattanto la terra è tenuta ferma, riparata dagli scrosci d'acqua, salvata dalla corrosione delle nevi, imprigionata dai mille ritegni e sostegni delle radici. L'agreste famiglia cresce, si sviluppa, si allarga, giunge ai piedi della roccia, si arrampica fin lassù, avida di dominio. E mentre questi arbusti nulla chiedono per sè, poichè basta alla loro vita il terreno più sfinito, a poco a poco lo arricchiscono delle loro spoglie, gli ridonano i succhi vitali, lo preparano a ricevere le sementi dei grandi alberi dominatori. Ed ecco fa capolino il piccolo faggio, il virgulto dell'abete. Tutte quell'erbacce gli sono intorno, lo proteggono, lo difendono, lo vegliano: sembrano armate di scudi e di stili per lui: gli si stringono intorno a difesa contro i venti, contro le nevi, contro il sole. Il pino cresce: profonda le radici: si rafforza. Allora tutti i succhi del suolo sono per lui. Gli umili arbusti si sacrificano per il dominatore: felci, rovi, cardi, lappoli, tutti si ritraggono. Il giovinetto è lasciato solo alla battaglia ed alla vittoria e cresce re della foresta.

Così la natura propaga le selve: così dove non giunga la devastatrice mano degli uomini essa veste di verde tutti i luoghi della terra. E dove le opere dell'uomo cadono in frantumi, fra i ruderi della civiltà, fra le tronche colonne, essa getta i suoi semi e prepara il nido agli uccelli.

III

Considerando questo genio della natura nell'inselvare la terra, mi tornavano a mente i consigli letti in un vecchio libro, uno di quei libri che sono pascolo

della nostra infantile curiosità e che si trovano spesso abbandonati in qualche romito angolo della casa. Sono libri ingialliti, sfogliati, macchiati di umidità, che ci fanno pensare alle figure venerande dei nonni ed alla loro tranquilla vita agreste. Quello di cui parlo doveva essere di un professore in qualche scuola forestale. Ebbene, l'emerito professore (peccato che io non ricordi il nome) in un capitolo sui processi di rimboschimento riassumeva tutti i suoi consigli in uno: **Imitare la natura.** Era un capitolo assai poetico ed io lo lessi stando all'abbaino e vedendo oltre i tegoli rossi un tremolìo di pioppi. Per questo forse mi restò così impresso e mi tornò a memoria lassù sulla montagna.

Imitare la natura! Come mi parve giusto il consiglio. Tutta questa grande armatura delle montagne si forma così, spontaneamente. Dove la vegetazione dell'erbe e dei cespugli riprende vigorosa, ogni ciottolo, ogni frammento di roccia trova il suo assestamento; le acque non formano più canali, ma si irruscellano negli alvei usati: le sventure delle valli sono scongiurate: la terra vegetale lentamente si riforma: la foresta rinasce.

Imitare la natura, aiutarne l'opera, accelerarla, ecco la massima fondamentale della selvicoltura.

Non è sempre consigliabile quindi la piantagione di alberi, specialmente quando è fatta un po' a casaccio come avviene in Italia per la grande diffusione presa dalla Festa degli alberi. La cura più urgente è quella di assodare il terreno e di formare l'**humus** vegetale ed a qnesti scopi serve egregiamente la **vegetazione arbustacea.** Molte sono le specie che ogni conoscitore della montagna trova abbondantemente diffuse e che sono molto adatte allo scopo.

Fra gli arbusti ve ne sono alcuni preziosissimi, e sono quelli che hanno il merito di crescere fra le lavagne e gli schisti, nelle ghiaie e nei greti del torrente, nei suoli sabbiosi e petrosi. L'**ippola ramoide,** la **festuca rossa,** la **cerulea**, alcune **medicagini** rustiche, sono proprio dei terreni calcarei.

IV

Dovremmo parlare della raccolta e della custodia dei semi, dell'epoca e del modo della seminagione, degli alberi che devono seguire agli arbusti, e via dicendo. Ma questa trattazione dettagliata dell'argomento esorbita dallo scopo modestissimo del nostro articolo, il quale si proponeva soltanto di contrapporre ad un metodo di rimboschimento che ora ha preso il sopravvento, un metodo non nuovo, ma vecchio e sicuro, come quello che la natura stessa ci ha insegnato.

L'aver ricordato questo metodo mi faccia perdonare le deliziose ore di vagabondaggio fra le pinete di Val Formazza.

Un chimico belga, specializzatosi nelle ricerche organiche sta facendo delle riuscitissime esperienze per trasformare il glutine e l'amido dei cereali in una "carne artificiale".

Un perito chimico dell'Ufficio Federale americano delle miniere ha inventato una nuova gelatina di dinamite che non emette dei fumi e vapori velenosi.

La scienza nella pratica

Il fenomeno della fermentazione

E' quell'insieme di fenomeni, per mezzo dei quali il mosto si trasforma in vino. Quando pigiata l'uva, mettiamo il mosto (che è il risultato della pigiatura) colle vinacce in un tino, si osserva che il liquido dopo un certo periodo di tempo lentamente incomincia a riscaldarsi. La vinaccia prima sparsa per tutto il liquido, si innalza alla superficie di esso e forma il così detto "cappello della vendemmia).

Avvicinandosi al tino si sente un gorgoglio che rassomiglia all'acqua in ebollizione, dovuto ad un fortissimo sviluppo di anidride carbonica; dopo qualche giorno questo diminuisce, il cappello della vendemmia lentamente si abbassa ed il fenomeno di ebollizione cessa del tutto.

Spillando dal tino il liquido raffreddato, vediamo che si è molto modificato dal primitivo; mentre in origine era una miscela densa e marcatamente torbida, ora è molto colorata per l'effetto dell'enocianina o materia colorante disciolta dalle buccie. Il liquido che prima aveva un sapore fortemente dolce, ora è diventato vinoso, la sua azione che prima era purgativa ora è diventata inebbriante.

Tutte queste marcate trasformazioni sono avvenute per effetto dello sviluppo di un organismo (unicellulare) che prende il nome di fermento alcoolico o lievito di vino ed appartiene alla famiglia dei saccaromiceti o funghi dello zucchero. Eliminando questi vegetali microscopici nella conversione del mosto in vino, non si ha alcun sdoppiamento dello zucchero ed il mosto rimane quindi stazionario. Però perchè questo organismo si sviluppi e viva ha bisogno di molte condizioni che chiameremo propizie. La forma di questa pianticella che è detta "saccaromices-ellipsoidens" è elittica allungata, spesso sferica e si moltiplica facilmente per gemmazione.. Perchè questa moltiplicazione avvenga rapidamente e regolarmente occorre:

1.o — Temperatura propizia.
2.o — Presenza d'ossigeno.
3.o — Liquido nutritivo.

Il fermento alcoolico, come del resto tutti gli organismi viventi ha un "optimum" di temperatura, in cui vive e funziona più attivamente questa attività man mano che decresce a temperature superiori o inferiori sino ad un punto in cui cessa del tutto. Per il fermento del vino la temperatura più propizia è compresa tra i 25 e i 30 centigradi; a temperature inferiori ai 25 gradi l'attività gradatamente diminuisce ed a 10 gradi quasi cessa e sebbene il fermento sia ancora vivo, pure rimane inerte. Le temperature superiori ai 30 gradi riescono gradatamente dannose; a 39 gradi e 40 il fermento cessa di agire; a 41 e 42 gradi muore.

L'ossigeno necessario per la vita e lo sviluppo del fermento ci si da coll'aereazione del mosto. Il fermento trovasi nell'aria, sulle buccie dell'uva e sui graspi, e colla pigiatura noi trasportiamo questo nel mosto.

Esso però da principio è in piccolissima quantità; mercè però la sua eccezionale rapidità di moltiplica

zione si sviluppa prestissimo. Per queste ragioni la fermentazione alcoolica non incomincia subito dopo la pigiatura, ma dopo un periodo di 12, 24 o 36 ore a seconda la località, la temperatura del mosto e quella dell'ambiente.

A fermentazione completa i prodotti che si ottengono dalla trasformazione dello zucchero del mosto sono: alcool, glicerina, acido succinico, ecc. che restano nel liquido, ed anidride carbonica che si disperde nell'aria. L'alcool sviluppato essendo una sostanza antisettica fino a che si aggira verso i 12 o 13 gradi il fermento non soffre, se si innalza ai 15 gradi allora cessa la sua attività e quindi lo zucchero resta indecomposto. In questo caso bisogna premunirsi contro i fermenti superiori (mannitici, lattici, butirrici) che che originano la così detta alterazione conosciuta sotto il nome di "agrodolce".

Per la vita del fermento alcoolico oltre alle materie zuccherine, occorrono anche le sostanze azotate che sono indispensabili.

I nitrati, secondo studii fatti sono nocivi alla vita del fermento alcoolico, mentre i sali di ammonio sono necessarii; questi si trovano già nel mosto: nel caso però che la quantità non fosse sufficiente un'aggiunta di 50 a 100 grammi per ettolitro di fosfato ammonico, è una pratica che l'enotecnico non dovrebbe trascurare per ottenere vini sapidi e perfettamente armonici.

A. SARNO

L'epidemia colerica nei maiali

Si annuncia che è scoppiata un'epidemia colerica fra i maiali del Minnesota e si aggiunge che l'infezione ha un carattere così grave da far temere che periscano tutti i maiali dello Stato.

Probabilmente la situazione non è così grave, ma, se lo fosse, la infezione non rispetterebbe nessun confine di Stato. E' assai probabile che in breve tempo l'infezione sarà sotto il controllo delle autorità e che presto ogni traccia di epidemia scomparisca.

Non vi può essere alcun dubbio che il colera dei maiali è un fattore importante nel determinare l'attuale elevato costo delle carni suine. La causa più importante perchè la California deve importare metà dei prodotti suini che consuma è il colera dei maiali e il timore che esso incute.

Questa malattia è quasi sempre prevalente in qualche parte del nostro Stato e frequentemente è di carattere epidemico. Eppure è provato che questa infezione può essere controllata se è combattuta risolutamente appena fa un'apparizione. Come le altre infezioni essa è propagata dai germi la cui esistenza è innegabile sebbene il germe non sia stato ancora isolato e identificato. Questi germi sono così piccoli che non possono essere rivelati dal microscopio e non possono essere eliminati da nessun filtro.

Ma questi germi possono dare luogo a delle colture e si può produrre la malattia: così è provato che essi esistono, e negli ultimi passati anni i batteriologi in tutte le regioni hanno tentato di ricavare da queste colture un siero che abbia un carattere curativo o preventivo. Fino ad ora non si è trovato nessun siero, accettabile, di carattere curativo nonostante qualche maiale infetto sia guarito dopo la sua applicazione. Si sa però che alcuni maiali guariscono, e mentre si ritiene che il siero ha valore nei primi stadi della malattia, la sua praticità è nel suo uso come un preventivo. Ogniqualvolta la malattia assume la forma epidemica le autorità veterinarie entrano nel campo e tutti i maiali entro una considerevole zona sono immunizzati ed in questo modo l'infezione è controllata.

Sebbene il germe sia eccezionalmente piccolo è estremamente violento ed uno dei più difficili da uccidersi. Si afferma che può vivere per mesi e mesi ed essere mortale come sempre.

L'unico fattore di salvezza è il fatto apparentemente dimostrato che il germe non è mai trasmesso attraverso l'aria ma deve entrare nel campo degli alimenti o nell'acqua. E' per questo fatto che è possibile, con una rigida e oculata sanitazione assieme all'inoculazione controllare l'infezione.

EDWARD F. ADAMS

Avvertenza: Quando un farmer si accorge che i suoi maiali sono affetti da qualche forma morbosa è suo dovere e suo interesse mettersi subito in comunicazione col Dipartimento dell'Agricoltura presso la Università del proprio Stato.

Le Feste Colombiane

Quest'anno l'anniversario della scoperta dell'America verrà festeggiato con maggiore solennità. In San Francisco la festa comincierà poco dopo mezzogiorno con regate. A queste prenderanno parte imbarcazioni di ogni genere, fra cui "skiffs", barche a quattro remi, cutters, ecc., ecc. Nel tempo stesso, in altra parte della baia avranno luogo gare di nuoto.

Alle 2,30 si avrà la più interessante parte del programma, lo sbarco di Colombo, al quale saranno presentate le chiavi della città con un breve discorso pronunziato da un membro dei Knights of Columbus. Dopo questa cerimonia, Colombo risalirà nella sua caravella e passerà in rivista la parata navale, alla quale prenderanno parte imbarcazioni di ogni genere, elegantemente addobbate, che concorreranno a premi per ciascuna categoria.

Si preparano altri divertimenti che non sono stati ancora completamente organizzati e che verranno annunziati a tempo opportuno. Il sindaco ha nominato una Commissione che lavora attivamente per il successo di questi festeggiamenti in onore del Grande Genovese.

Anche ad Oakland il Columbus Day verrà festeggiato con un interessantissimo programma. Nel pomeriggio avranno luogo sul lago Merritt lo sbarco delle tre caravelle, corteo navale, ecc. Dopo lo sbarco si svolgeranno gli esercizi letterari. Pronuncieranno dei discorsi in inglese l'egregio Prof. Stephen Morse, dell'Università di California (uno storico di grande valore) ed il colonnello John P. Irish. In italiano parlerà il laureando in legge Sig. M. Martino.

Alla sera il lago Merritt sarà sfarzosamente illuminato.

PER GLI ABBONATI ED AMICI

Si rende noto al pubblico che il Signor Luigi Parenti è regolarmente autorizzato a fare avvisi ed abbonati per conto del MONITORE CALIFORNIANO.

Una festa della carita'

Nella Casa Coloniale John F. Fugazi (678 Green Street) la sera del 18 ottobre (sabato) avrà luogo un gran ballo di beneficenza, a favore degli italiani bisognosi e specialmente delle vedove ed orfani.

Questa festa della carità è indetta sotto gli auspici del "Comitato di Soccorso Italiano", che fa affidamento sui connazionali benestanti, sulle ditte e Case Commerciali, sui Professionisti e in generale su tutte le persone di cuore per ottenere un successo finanziario che permetta di allargare l'opera umanitaria per la quale il Comitato stesso è stato istituito.

CONFERENZA

La sera del 13 Ottobre l'amico A. Puglia, redattore della "Colonia Svizzera", sotto gli auspici della "Dante Alighieri" darà una conferenza trattando: "Il lato comico del giornalismo".

Il Puglia è un brillante giornalista e la sua conferenza non mancherà di destare il più vivo interessamento in seno alla nostra Colonia.

La conferenza si terrà nella Casa Coloniale Fugazi.

Essendoci arrivato in ritardo rinviamo al prossimo numero la pubblicazione di un interessantissimo articolo del nostro collaboratore Robert N. Lynch, vicepresidente della Camera di Commercio e manager del California Development Board, dal titolo: "La California e l'Emigrante".

Nel prossimo numero del "Monitore" pubblicheremo un meraviglioso articolo del nostro collaboratore dall'Italia G. B. Reggiori: "La rivincita dei fisiocratici" (cioè la rivincita di coloro che ritengono l'agricoltura la prima fonte e la base della ricchezza mondiale).

Le Scuole Montessori

In una lettera all'Editore del "New York Times", la dottoressa Maria Montessori riferisce delle notizie assai interessanti a proposito degli insegnanti americani e dell'impulso notevolissimo che essi danno al suo metodo di insegnamento.

"Presento questi fatti — scrive la celebre pedagogista — in seguito all'incoraggiante interesse mostrato in America dove apparve la prima traduzione del mio libro: il paese che ha dato finora la più grande maggioranza degli insegnanti che frequentano il mio corso. Quasi tutti gli Stati della Confederazione americana erano rappresentati collo Stato di New York alla testa, e lo Stato di California ottimo secondo. Una studentessa americana venne dalle Isole Filippine dove essa era impiegata come sopraintendente federale delle scuole primarie: un'altra dal Panama dove essa spera di introdurre il metodo Montessori fra le popolazioni latino-americane: un'altra dal Canada e così via".

Spigolando fra i Bollettini

L'attività nei circoli commerciali e fra gli agenti di beni stabili è notevolmente aumentata. Ultimamente vennero rapportate delle vendite e delle transazioni per un ammontare assai promettente.

Il rancio "Louis Titus" vicino a Tracy verrà messo sul mercato per cura della Shapiro & Company assieme ad un altro rancio di 11 mila acri.

Fu venduto il "Korby Vineyard Ranch" vicino a Clovis, uno dei migliori dello Stato, di 66 acri di fertile terreno.

Alcuni capitalisti di San Jose hanno acquistato il Cramm Ranch di 1430 acri, nella contea di Butte per svilupparlo e suddividerlo in appezzamenti per gli homeseekers.

Anche il Reed Ranch vicino ad Auburn fu acquistato da una compagnia di capitalisti di San Francisco per essere suddiviso e venduto in appezzamenti.

La Jasmine Land Company ha acquistato 5000 acri di terreno per la coltivazione degli agrumi nella contea di Kern, a $150 per acre.

La contea di Tulare ha prodotto 600,000 sacchi di orzo e 400 mila di frumento.

Si calcola che il prodotto del cotone sarà di circa 18,000 bales (balle), con un aumento del 100% sul prodotto del 1912.

Col materiale scavato dalla zona del Canale di Panama si potrebbe costruire un'enorme muraglia delle dimensioni delle storiche mura cinesi, da San Francisco a New York.

La "Banca d'Italia", il notissimo nostro istituto bancario, ha assorbito il City and County Bank di Los Angeles avente più di $700.000 in depositi.

La Banca d'Italia ha, come i lettori sanno, una importante succursale in Fifth e Hill Sts. dove saranno sbrigati tutti gli affari del grande istituto bancario nella città di Los Angeles.

Si calcola che ogni picchio (woodpecker) delle nostre campagne ha un valore di 20 dollari se lo si deduce dai benefici che questo uccello arreca ogni giorno agli alberi.

. . . .

Oh beato colui che lungi dagli affari
Come le primitive stirpi dei mortali
I paterni campi coltiva coi suoi buoi,
Libero da ogni legame!
E non si eccita alla vista del terribile soldato
E non teme il mare burrascoso.
Schiva "le Corti di Giustizia" ed i superbi
Palazzi dei ricchi "prominenti".

(Orazio **Vitae rusticae laudes**)
— Traduzione libera —

Brevi cenni di igiene individuale

La tubercolosi

1.o — Abitate case salubri, cioè case aereate, esposte al sole, pulite e dove le stanze da letto abbiano almeno una finestra da tenere aperta notte e giorno. Fatevi imbiancare la casa prima di abitarla, se essa fu occupata già da altri.

2.o — Mangiate cibi sani e sufficienti alla nutrizione, divisi in tre pasti giornalieri.

3.o — Il lavoro sia compatibile colla propria resistenza fisica, non troppo lungo e non in luoghi chiusi ed insalubri.

Se vi sentiste indisposti da qualche tempo consultate un medico di vostra fiducia. Sfuggite i consigl degl'ignoranti in materia di medicina, siano essi sinceri o meno. — Alla larga dai ciarlatani-specialisti che strombazzano su per i giornali cure garantite e miracolose, vere trappole tese ai poveri sofferenti, creduli ed ignari.

4.o — Vivete all'aperto nelle ore di riposo e dormite in media otto ore colla finestra aperta, tutta o in parte, a seconda delle condizioni atmosferiche. Evitate però le correnti fredde negli ambienti abitati, mentre all'aperto il freddo non nuoce se protetti da vestiti sufficienti. Il dormire all'aperto, purchè ben coperti, è molto salubre.

5.o — Sfuggite le bettole chiuse, piene di fumo di tabacco e sporche, non frequentate cinematografi o teatri mal tenuti e senza sufficiente ventilazione.

6.o — Bandite l'alcoolismo e gli eccessi di ogni sorta. L'uso moderato del vino o della birra coi pasti principali non è nocivo, anzi in molti è benefico.

7.o — Non inalate polveri, gas ed altri prodotti tossici ed irritanti alla respirazione. Se avete il vizio del fumare siate moderati e non mandate il fumo dentro i polmoni, cioè non aspirate il fumo, perchè la nicotina è un potente veleno ed il polmone assorbe prontamente tutti i veleni gassosi.

8.o — Vestite abiti che siano capaci a proteggervi dagli sbalzi di temperatura, ma che siano però comodi alla respirazione toracica e alla respirazione cutanea. Le donne evitino i "corsets" troppo stretti e malfatti. Non usate abiti già indossati da altri senza prima farli pulire e passare di ferro.

9.o — Fate un bagno generale e cambiate la biancheria personale e di letto almeno una volta alla settimana. Coloro che lavorano in condizioni insalubri ed in ambienti sporchi hanno bisogno di pulire il loro corpo molto più spesso.

10.o — Tutte queste avvertenze igieniche dovrebbero essere eseguite scrupolosamente dai giovani e più ancora da coloro che ebbero in famiglia qualche caso di tubercolosi. — La tubercolosi infatti attecchisce facilmente nei giovani e molto più nei figli di genitori tubercolosi.

Tutti, anche i discendenti da genitori tubercolosi, potrebbero prevenire la malattia, seguendo le suesposte avvertenze igieniche.

Nelle scuole elementari i ragazzi dovrebbero essere educati all'igiene preventiva delle malattie, specie della tubercolosi (Igiene Sociale). Per gli adulti servirebbero bene le conferenze illustrate in forma facile e popolare.

E' chiaro poi che il miglioramento delle condizioni economiche delle masse si impone onde rendere possibile l'attuazione dei precetti igienici suesposti anche ai poveri.

Dr. S. SCHIRO'

L'istruzione pubblica in Italia

La nuova amministrazione scolastica, una volta che la legge Credaro avrà la sua completa attuazione, avrà complessivamente un bilancio di 200 milioni.

L'organizzazione amministrativa riassumerà nelle 69 amministrazioni provinciali, l'amministrazione scolastica finora esercitata da circa 8000 comuni. Nei 69 ruoli provinciali saranno collocati circa 56,000 maestri, ciascuno dei quali dovrà trovare nei ruoli il collocamento rispondente ai propri diritti derivanti dalla carriera percorsa precedentemente, alla dipendenza delle amministrazioni comunali.

Dal febbraio 1912 fino ad oggi, vale a dire in diciotto mesi, sono stati approvati progetti di costruzione e concessi nuovi mutui per 45 milioni in cifra tonda.

Le richieste presentate dagli uffici scolastici in questi ultimi tempi superano i 160 milioni e in circa 40 provincie si denunziano progetti pronti e approvati per oltre ottanta milioni.

Questo fervore di lavoro ci può dare un'idea di ciò che sarà l'Italia fra venti o trent'anni...

A proposito dell'olio d'oliva

Fra i nostri connazionali sorse un vivo senso di stupore nel leggere quello che i giornali americani tempo fa avevano riferito sul nostro olio d'oliva. Quei giornali dissero "il governo italiano aver dichiarato che l'olio importato dall'Italia non era olio d'oliva, ma olio artificiale importato dall'America, quindi raffinato, chiuso in bottiglie o scatole con etichetta italiana e rimandato al suo punto di origine come puro olio d'oliva.

Lo stupore s'accrebbe quando si lesse che da Washington era venuta una smentita ufficiale al governo italiano. "Come?" ragionano alcuni, "il gabinetto chimico merceologico di Washington prova e dichiara che l'olio importato dall'Italia è purissimo e di vera oliva, mentre il ministro d'agricoltura e commercio di Roma asserisce il contrario! Non si legge chiaro nella faccenda".

Ora però si legge abbastanza. La notizia fu inventata di sana pianta dalla stampa per concorrenza commerciale. Il predetto Ministero ha ora smentito del tutto la falsa diceria messa in giro e ha dichiarato che in Italia vigono leggi severissime per la contraffazione dei generi alimentari, specie dell'olio di oliva.

IL PARAVENTO

NOVELLA DI ANGE LHEUREUX

— Ouchy, Lausanne, Montreux, Ferritet! Fate presto!... Imbarcatevi!

I marinai svizzeri apostrofavano in questo modo poco gentile il gruppo di viaggiatori riuniti sul molo di Evian, fra le barriere di legno e la doppia siepe dei portinai gallonati degli alberghi. Folla eteroclita, che cammina frettolosamente per salire sul vecchio vaporetto dipinto in bianco, con in poppa la Croce Rossa di Ginevra, e sopra i fianchi un nome eroico: "Winkelried". Tutte le razze vi erano rappresentate: parigine dai graziosi volti circondati da veli aerei, inglesi in costumi grigi a quadrelli: contadini savoiardi con istrumenti agrari fra le mani; coppie tedesche grosse e panciute, dagli occhiali d'oro sui nasi rincagnati.

Il "Winkelried" si mosse lentamente, al rumore delle sue pesanti ruote. Un acre concerto di flauti e di violini si accompagnava allo stridulo gridìo dei gabbiani che volteggiavano al di sopra del lago tranquillo. I miei amici Sèriel ed io, comodamente seduti in poltrone di vimini e ben avvolti in "plaids" ed in mantelli, guardavamo sprofondarsi nella nebbia le alte Cornettes di Rise ed il Dente d'Oche, che spiccavano sullo sfondo scuro. Invece, sul verde dei prati, le villette bianche ed i chalets a tetti puntuti parevano tanti giocattoli.

Non parlavamo, molti contenti ed illanguiditi come eravamo, quando Sèriel agrottò le sopraciglia nel vedere una coppia seduta davanti ad un tavolino da the e rialzò il bavero del suo soprabito. Sua moglie si mise a ridere:

— Inutile!... Ti hanno già veduto!...

Essa guardava con la coda dell'occhio una grossa signora dai capelli di un biondo acceso — evidentemente dipinti — che scompariva sotto un ammasso di scialli e di boa. Un minuscolo cagnolino giallo guaiva sotto il suo braccio. In quanto al marito, tipo accentuato di meridionale, era troppo magro, troppo spelato, troppo cortese, troppo carico di gioielli. Il suo abbigliamento era tutta una sinfonia di colori: camicia rosea, guanti camoscio, cravatta blu...

— Bisogna che ci vada... non ti pare?

— Vacci, se vuoi.

Giovanni Sèriel si rassegnò e la grossa signora riuscì a muoversi per stendergli la mano con un sorriso affettato. Il cagnolino giallo si mise ad abbaiare furiosamente.

Domandai il nome di quella coppia.

Regina Sèriel, che si mordeva le labbra per non ridere dell'aria compunta di suo marito, costretto ad accettare una tazza di the, si chinò verso di me.

— E' un'antica passione, caro amico... Una vera storia!... Non potete figurarvi la parte che quella donna ha rappresentata nella nostra vita!... A punto tale che Giovanni ed io non potremmo pagare a peso d'oro [illegible] il servizio che ci ha reso... senza volerlo.

Le paragonai l'una all'altra e la mia amicizia per Regina se ne trovò fortemente aumentata. Com'era fine, elegante e semplice! I suoi occhi illuminavano di bontà il suo bel volto. Essa continuò, in vena di confidenze:

— Sapete che Giovanni è mio cugino. Dieci anni fa abitavamo Antibo, dove mio padre era colonnello. Giovanni, allora giovanissimo, abitava con noi, ed era trattato assolutamente nello stesso modo dei miei fratelli. Quella signora — vedova, a quel che si diceva — viveva allora con grande lusso in una villa del Capo. Era bella — un po' troppo "ampia", se è lecito esprimersi così. Guardatela. Il profilo è rimasto puro, benchè tutta la faccia sia come gonfiata. Aveva allora dei capelli magnifici e delle spalle splendide... che non le spiaceva di mostrare. E le piccole moine, che la rendono ora ridicola, potevano allora passare per una specie di grazia giovanile. Qualche voce di galanteria correva sul conto suo; ma non c'era nulla di provato, e, d'altronde, gli uomini si fanno volentieri paladini per difendere la virtù di una donna bella, libera e ricca. Gli adoratori, quindi, non le mancavano. Credereste che quello scioccone di mio marito si era innamorato di lei?

"Un amore furioso, amico mio, una vera rabbia amorosa. Umiliato di accostare indegni rivali, egli la perseguitava con un furore ch'era parso ridicolo, da principio, ma che pareva incurabile. Essa guidava, con molta maestria, anche due pariglie di cavalli. Correvano voci di liti e di duelli. Bisognava vedere il furore di mio padre quando rincasava, dopo una marcia e avendo visto Giovanni in compagnia della sua bella, sulla strada degli innamorati. Perchè Antibo ha, come tutte le piccole città, un viale ombreggiato, detto il "viale degli innamorati"...

— O delle vedove...

— E' lo stesso... Papà rincasava sferzando l'aria col suo frustino. "Quell'animale è degno di schiaffi". Indovinavo prossima qualche sfuriata di mio padre e decisi di metterci riparo.

"Avevo la mia idea. Presi mio cugino da parte, da buona compagna, da sorella affezionata: "Caro Giovanni, la via che percorri è falsa. Tu ami quella donna, vuoi sposarla, e sta bene. La sposerai, te lo prometto, ma segui i miei consigli. Non ti ostinare ad una corte che la diverte. Tu ti applichi con ardore, essa ti fugge. E' nell'ordine delle cose. Fuggila a tua volta: essa ti cascherà fra le braccia. Ne dubiti? Sei proprio così sciocco? — Credi? — egli mi dice ansiosamente. — "Ma sì!... Fingi l'indifferenza!..''''

"Pensando ai suoi rivali, egli rifiutava recisamente. "Fa la corte ad un'altra, è così facile...' — Ma, Giovanni, pazzo d'amore, resisteva, e io finsi di non volermene più incaricare. Quando tornò più scoraggiato che mai, rinnovai i miei consigli".

"— Guarda, mi sacrifico... fa la corte a me... Fra noi, poco importa. Giovedì, per esempio, balla solo con me... Seguimi ogni giorno al tennis"... Flirtiamo apertamente... sarà curioso il flirt fra te e me!.... Fammi gli occhi dolci!... Insomma... ingegnati!... Lascia pure che si annunci il nostro fi-

danzamento... Fra cugini, è cosa da ridere!... Ci sono mille mezzi. E vedrai che la tua bella, altera e corrucciata da principio, si avvicinerà di nuovo a te per avvincere di nuovo l'infedele... Lotta. Battaglia, Io cederò quanto basta. Poi un bel giorno fuggirò in campagna, fingendo Arianna sullo scoglio... Che importa ciò, se tu sarai felice?..."

— E Giovanni si convinse?

— Esitò... ma poi fece quanto gli avevano suggerito. Non ci lasciavamo più... Ci "criticavano" anche in città!... Un vero successo!... Giovanni faceva la sua parte con tanta coscienza, era così desideroso di far dispetto alla sua crudele, che dovetti frenarlo . "Vai troppo in fretta, caro Giovanni, non sei naturale, essa può accorgersene!" Mitigavo, calmavo. Giovanni mi seguiva docilmente... Il fatto sta ch'egli passava tutta la giornata con me. Andavamo lungo i viali fioriti di mimose, lungo il mare. Gli raccontavo i miei sogni d'avvenire, dove, naturalmente, lui non c'entrava per nulla. Gli rivelavo tutto ciò che si agita nel cuore e nel cervello di una fanciulla. Mi ingegnavo, insomma, d'essere tanto diversa dall'altra! Egli, dal canto suo cominciava a considerare con altro occhio la magra monella per la quale aveva avuto, fin allora l'affetto burbero e scherzoso di un fratello maggiore. Egli si lasciava scorgere dei lati di anima semplice e fiera, dove la pura fioritura delle tenerezze vere era pronta a sbocciare. Ero così contenta dell'opera mia!

"Dall'altro lato, poi, sprezzo, disdegno, broncio, poi i sorrisi promettitori di perdoni, il solito armeggìo; in ultimo la scena finale l'imposizione di scegliere, la confessione della disfatta, la preghiera di donna vinta e seriamente innamorata, credo...

"Quel giorno il mio povero Giovanni venne da me, mortificato della sua vittoria, della quale applaudii rumorosamente: — Vedi bene che avevo ragione. Bravo! Hai vinto!... — Egli mi rispose cupamente:

"— Ma quella donna... mi nausea! — Poi molto commosso aggiunse: — Tu sei mia e io ti piglio!...

"Inutile dirvi che scoppiai a ridere come mai avevo fatto: — Ma sei pazzo, Giovanni! Come!? L'hai preso sul serio? Ma sei pazzo da legare, te lo assicuro!"

Regina si fermò. Giovanni Sèriel si alzava per accommiatarsi. Ci fu un rimescolìo di scialli e di cuscini. Il cagnolino giallo abbaiava furiosamente. Il marito meridionale si confondeva in inchini e io temetti di non sapere la fine della storia. Ma la signora lo trattenne.

— E gli avete imposto una lunga aspettativa, Regina?

— Abbastanza lunga.

— Vi siete fatta pregare?

— Credo bene!

— E, naturalmente, lo amavate da molto tempo?...

Essa abbassò la voce:

— Figuratevi, caro amico, che a dodici anni gli rubavo i guanti e me li nascondevo sotto il mio guanciale!...

— Una di quelle buone passioncelle da bimba che si farebbe uccidere piuttosto che confessare...

— Sì!... il segreto delle fanciulle che si pagano il lusso di piangere!...

— Non ha mai saputo?

— Mai; ha creduto di avermi conquistata lentamente, con uno sforzo paziente.

— Però più tardi... la confessione non avrebbe avuto nulla di umiliante.

Regina si strinse nelle spalle.

— Per conservare un amante, caro amico, non bisogna mai confessargli tutto.

— In altri termini, la moglie più virtuosa inganna sempre un poco il marito...

— Sempre!

Giovanni, finalmente libero, tornava, allegro e rasserenato. Andò a sedersi vicino — vicinissimo — a Regina.

— Non ho mai potuto rivedere quella donna senza sentire la voglia di andare a sorriderle... per debito di gratitudine!

La frase era amabile. Sorpresi fra marito e moglie uno di quegli sguardi di tenerezza assoluta che fanno sì che due amanti si trovano isolati anche in mezzo ad una moltitudine di gente.

Mi alzai. Le rocce del Dente del Mazzogiorno incominciavano a perdersi nella nebbia, ma le cime uscivano ancora dall'ombra, bagnate di una luce rosea... come l'amore nei giovani cuori.

Ange Lheureux

L'orologeria svizzera nel 1912

Abbiamo sott'occhio il rapporto annuale della Camera Svizzera d'orologeria. Contiene interessanti informazioni ed ai lettori non sarà discaro sapere quale è l'attuale situazione nella quale si trova l'industria svizzera della orologeria.

Constatiamo innanzi tutto che la Svizzera ha esportato nel 1912 per 173,773,093 franchi di prodotti di orologeria. Questa cifra non fu mai finora raggiunta.

La Germania resta la migliore cliente; questo paese ha comperato per più di 32 milioni di merce; poi viene l'Inghilterra con 25 milioni, l'Austria-Ungheria, la Russia, ecc.

L'Italia può altresì contarsi come una delle migliori clienti, perchè la esportazione, in orologeria in questo regno, ascende a più di 12 milioni all'anno.

Il rapporto in questione contiene altresì un riassunto della situazione nelle regioni dove si occupa di orologeria. Per ciò che riguarda il Cantone Ticino è il sig. Costantino Manzoni, delegato alla Camera Svizzera d'orologeria che così scrive nel suo rapporto:

"L'anno 1912 segna ancora una marcia ascensionale a giudicar dall'affluenza delle Commissioni in "finissages - macchina di orologio" che hanno sempre sorpassato le cifre di produzione, e come per il 1911, l'articolo più domandato è il movimento d'orologio a braccialetto per signora.

Nell'industria delle pietre la vendita è stata un quarto maggiore dell'anno precedente. Ecco in pochi cenni quello che si può dire sugli affari in orologeria, nel Cantone Ticino, durante il 1912."

Per finire possiamo dire che l'industria degli orologi si trova attualmente in una situazione normale; la crisi che era stata preveduta nello scorso dicembre, non si è ancora manifestata. Ma i fabbricanti devono continuare ad essere molto prudenti quando consegnano i loro prodotti all'estero, e devono altresì non fabbricare troppo per non far restare nei magazzeni uno stock di merce eccessiva nel caso in cui si fosse a produrre un rallentamento negli affari.

VOL. I. *SAN FRANCISCO, CAL.*, OCTOBER 15, 1913 *No.* 3.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor 1st Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

LA CORTE DEL SOLE E DELLE STELLE

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL. OCTOBER 15, 1913 No. 3.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Frank Adams — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$3.00	One year	$3.00
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

Le Fiere Agricole Statali

Nel mese di Settembre e nella prima quindicina di Ottobre in varie città e borgate della California si tennero delle fiere agricole di notevole interesse.

La fiera vendemmiale di St. Helena, la fiera agricola statale delle contee di Sonoma e Marin a Santa Rosa, la Esposizione Statale di Sacramento, il carnevale delle mele di Watsonville ed ora la California Land Show and Home Industry Exhibition nella nostra città.

Di queste fiere senza dubbio la più notevole fu quella di Sacramento per le risorse naturali della California in genere e della vallata del Sacramento River in ispecie.

Fra le mostre più importanti oltre quelle dell'orticoltura, agricoltura e miniere, degna di nota fu la mostra del bestiame bovino, del pollame e di un accurata e profonda illustrazione dell'Università di Berkely sulle malattie del bestiame domestico ed i mezzi di curarle. Interessante, benchè ristretta, l'esposizione dei prodotti di varie industrie di questo Stato; ricca l'esposizione delle automobili ma troppo deficiente la mostra equina.

Queste fiere od esposizioni locali agricole dovrebbero avere tutto l'appoggio ed attrarre l'attenzione degli agricoltori perchè esse promuovono gli interessi della classe agricola e tendono a creare un maggiore interessamento verso l'agricoltura.

Le fiere agricole hanno un carattere eminentemente educativo: inoltre esse concorrono a promuovere lo sviluppo delle risorse naturali dello Stato.

Il contadino che si reca a visitare queste mostre vi acquista nuove ed utili cognizioni; osserva i prodotti di altre località, li confronta coi propri prodotti e si crea così una specie di emulazione, che si trasforma nel vantaggio di tutti.

A poco a poco le esposizioni agricole vanno acquistando quell'importanza che è loro dovuta, e col tempo diventeranno un fattore di prima forza nello sviluppo dell'agricoltura nelle varie contee del nostro Stato.

L'undici di questo mese fu inaugurata la California Land Show nel blocco all'angolo di Market ed Ottava strada, sotto gli auspici del San Francisco Real Estate Board. La interessantissima mostra durerà fino al 25 del corrente mese.

Lo scopo di questa mostra è quello di rendere più intimo il contatto d'interessi fra la nostra città ed i distretti interni dello Stato e di stimulare lo sviluppo e il "settlement" delle famiglie nelle fertili vallate della California.

Si tratta di una esposizione statale con carattere educativo: il contadino, il farmer, l'homeseeker troveranno opportunità di conoscere ed apprezzare le risorse naturali delle contee della California e nello stesso tempo di raccogliere tutte quelle informazioni necessarie per coloro che intendono stabilirsi in questo Stato.

La Situazione Finanziaria

Mentre i banchieri degli Stati Uniti ed il Segretario del Tesoro stavano discutendo sulla quantità di denaro disponibile per il movimento dei raccolti, la quantità dei raccolti medesimi è andata riducendosi ogni giorno. Ai primi di settembre il governo federale calcolava su di un raccolto di 2,351,000,000 bushels di granoturco, contro circa 3,000,000,000 di bushels nel 1912. I pronostici sul raccolto del cotone riducono la quantità di circa un milione di balle sulla quantità dello scorso anno. In compenso però il raccolto del frumento supera di circa 45 milioni di bushels il raccolto del 1912.

Si calcola che la siccità ed altre sfavorevoli condizioni climateriche hanno sottratto, quest'anno, al popolo americano, una ricchezza di circa mezzo bilione di dollari!

Si prevede quindi come effetto immediato, un rial-

zo nei prezzi dei generi alimentari che sono già sentitamente elevati. Naturale quindi che nell'imminente stagione estiva si noterà un più acuto malcontento nelle classi operaie e tra gli impiegati.

La California si trova ora nel periodo del raccolto che quest'anno si presenta, in generale, meno abbondante del solito.

L'effetto della scarsità dei raccolti è un rialzo dei prezzi in quasi tutti i generi. Così la perdita nella produzione è compensata da un maggiore introito per l'aumento dei prezzi.

In generale però si nota un sintomo incoraggiante: l'ottimismo. Si passa dallo scetticismo alla speranza. Fino a due mesi fa la condizione del mercato degli affari si definiva come una specie di "panico tranquillo".

Nel mercato del ferro, dell'acciaio le condizioni sono notevolmente migliorate. Nel mese di settembre infatti la United States Steel Corporation costrusse del materiale superiore alla quantità del mese precedente di circa il 25 per cento.

Anche nella industria ferroviaria si è notato un piccolo miglioramento. E' probabile che colle facili condizioni monetarie si riprenderà l'attività costruttrice con una assai maggiore energia.

Gli specialisti in materia finanziaria sono del parere che colla revisione del sistema monetario (Glass-Owen currency bill) le condizioni generali del mercato finanziario miglioreranno in modo notevolissimo prima della fine dell'anno. Speriamo.

Il Centenario di Verdi

Questa settimana è consacrata alla glorificazione del nome e dell'opera di Giuseppe Verdi, l'immortale Cigno di Busseto che vide la luce il 10 di Ottobre 1813 nella frazione di Roncole, nella provincia di Parma.

Il centenario Verdiano ha dato l'occasione per una serie di commemorazioni in ogni angolo d'Italia e in tutte le numerose colonie italiane all'Estero. Commemorazioni doverose.

Anche il **"Monitore"** si associa coi suoi magni confratelli in questa opera di rievocazione di una "vera" gloria italica. Il culto per Verdi è un segno dei tempi. Segno che il popolo va trovando la sua via ed alle ibridi glorie — quali glorie? — della spada e del cannone, preferisce quelle del pensiero, della mente e del cuore.

Le prime sono effimere glorie: le seconde sono perenni ed immortali. Aere perennius.

Non è nostro compito parlare dell'opera musicale di Giuseppe Verdi. Non è del carattere di questo periodico.

Diremo invece brevemente di Verdi... agricoltore. Verdi agricoltore? Sicuro.

L'immortale autore dell'Aida e dell'Otello, come del resto tutti i grandi uomini di genio, fu un appassionato cultore di agricoltura. I risparmi che realizzava colle rappresentazioni delle sue opere egli li investiva in buona parte nell'acquisto di terreni. Verdi era un "fisiocrate", credeva cioè nella superiorità dell'industria agricola sulle industrie manufatturiere.

Il nostro autore era non solo appassionato per l'agricoltura ma fu uno dei primi, in Italia, a persuadersi che per avere dei grandi risultati è necessario introdurre, nella coltivazione dei campi, dei metodi razionali, moderni e scientifici.

Una parte interessantissima dell'epistolario intimo di Giuseppe Verdi è quella che contiene le lettere indirizzate al suo fattore di Busseto coi consigli e le raccomandazioni a proposito dell'allevamento dei bachi da seta, sulla mietitura del fieno e del grano, sulla raccolta della frutta, della vendemmia etc.

Dopo avere raccolte le congratulazioni dei sovrani e dei capi di Stato dell'Europa, dopo aver assistito ai trionfi della Scala, della Pergola, della Fenice e degli altri più importanti teatri dell'Estero, il grande musicista si ritirava nella quiete della sua cameretta a scrivere le lettere ai suoi fattori chiedendo ad essi notizie precise sullo stato della campagna o sulla salute dei bovini e degli animali da cortile delle sue fattorie.

A Milano, dopo le trionfali accoglienze alla Scala egli amava recarsi, in compagnia del Conte di Modrone, a visitare i poderi di questo illustre mecenate della musica soffermandosi ad ammirare le moderne latterie, i locali per l'allevamento dei bachi, prendendo annotazioni ed appunti, che poi gli servivano per svecchiare i sistemi di coltivazione dei suoi contadini.

E quando sentiva il bisogno di riposare il cantore di Desdemona si recava nella sua nativa Roncole in mezzo ai suoi famigli che lo adoravano, nella solitudine dei campi, in contatto intimo colla natura, sua eterna ispiratrice e nella serenità silenziosa della sua Busseto l'umile figlio dei campi raccoglieva le eterne melodie emananti dai puri cieli d'Italia.

IL MONITORE.

LA NUOVA LEGGE FEDERALE SULLA CACCIA

Giorni sono il Presidente Wilson ha firmata una nuova legge federale la cui applicazione annulla certe disposizioni delle varie leggi statali in materia di caccia.

Questa legge è intesa sopratutto a proteggere le specie di certi uccelli migratori, che vanno gradatamente estinguendosi per lo sterminio che ne fanno i cacciatori. A rigore di questa nuova legge, la stagione per la caccia della selvaggina si inaugura il 15 Ottobre e chiude il 31 Gennaio 1914. Durante questo periodo sarà permessa la caccia dei germani, delle oche, gaime, e l'anitra così detta delle paludi. Per cinque anni viene proibita la caccia delle seguenti varietà abitanti specialmente la California: Wood ducks, rail, California wild pigeon, altrimenti denominato fantail. Inoltre, secondo la nuova legge la caccia sarà permessa soltanto dall'alba al tramonto.

I cacciatori sono quindi avvisati.

Per informazioni più precise sulla caccia e sulla pesca rivolgersi a Mr. M. D. Martini al numero 1224 di Grant Avenue.

A Willows si sta formando una compagnia per exploiter le miniere di platino e nickel situate nelle montagne di Alder Springs nella contea di Glenn.

LA RIVINCITA DEI FISIOCRATI

G. B. REGGIORI
(Letterato, poeta, Autore della "Vita di Bernardino Luini", "La Madre, etc.)

E TEORIE economiche, come del resto, le fisiologiche e le artistiche nascono, trionfano, cadono a seconda dei tempi e dei bisogni. Quando il mercato si allarga smisuratamente dopo scoperta l'America e la via delle Indie, le leggi dell'artigianato diventano assurde. Bisogna proclamare la libertà del Commercio e dell'Industria: La concorrenza diviene il dogma dell'Economia politica. Ma quando per la ottenuta libertà l'agricoltura prende uno slancio colossale e si ha una sovraproduzione di grano, ecco l'agricoltura da libero-scambista divenire protezionista.

Bisogna quindi ammettere che qualche cosa di mutato vi è nei fattori economici se ora le tenerezze degli economisti non sono più soltanto per l'industria, ma si accentuano per l'agricoltura. Dopo più di un secolo è forse giunta l'ora della rivincita per i fisiocrati, gli economisti che dominarono nel secolo XVIII.

Essi rimontavano alla terra come alla sorgente primitiva ed unica del valore e non concedevano il nome di industria produttiva se non all'industria che procura nuove materie; all'industria dell'agricoltore, del minatore, del pescatore.

Questo ritorno alla terra, questa maggior valutazione dell'agricoltura si è manifestata innanzi tutto nell'Inghilterra ed è, io credo, una conseguenza della guerra recente nella penisola balcanica, e forse anche degli scioperi non lontani degli scaricatori del porto.

Gli inglesi hanno pensato che perdendo in una grande guerra navale essi non avrebbero più il loro pane quotidiano: hanno veduto che uno sciopero dei "dokers" può affamare la città. Hanno constatato quale vantaggio fu per la Bulgaria nella guerra recente l'essere una nazione agricola. Gli apologisti dell'industria manifatturiera ora diminuiscono: aumentano quelli dell'agricoltura. Vecchi aforismi dimenticati son rimessi a nuovo. Si ripete con Sully: "tout fleurit dans un Etat, où l'agriculture fleurit". Si pensa che le industrie manifatturiere richiedono uno sforzo immane per vincere la concorrenza e che possono essere distrutte dalla concorrenza stessa, da una guerra sfortunata, dalla chiusura di un mercato: mentre l'agricoltura non può soffrirne. L'abbandono dei campi diviene un pericolo nazionale e dove questo abbandono è più grave, già i governi si preoccupano, i partiti studiano rimedi.

L'esempio ci viene dagli Unionisti e dai Radicali inglesi. I due partiti affrontano il problema e ciascuno lo risolve, a suo modo, con programma chiaro e preciso. Gli Unionisti fanno loro il grido che già fu lanciato in Italia da Gaetano Negri per combattere il socialismo: la proprietà della terra ai piccoli proprietari. I Radicali invece vogliono che la proprietà resti in mano dello Stato, rappresentato da Istituti pubblici locali, i quali concederanno la terra ai piccoli fittavoli coltivatori ad eque condizioni.

La controversia non ci interessa per sè stessa, ma soltanto perchè essa è l'indice di una nuova coscienza politica maturata in Inghilterra. Essa rappresenta lo sforzo concorde di tutti i partiti per ricostituire quella piccola proprietà rurale che è stata distrutta dalla evoluzione economica e che è attualmente riconosciuta come una necessità politica, morale e sociale.

Questo ritorno all'agricoltura ed alla terra ha una relazione assai profonda colla questione sociale. Considerando la situazione economica, osservando questa divisione assurda degli uomini in due classi di gaudenti e di affamati, bisogna pur domandarsi se fra le tante cause della ingiustizia sociale non vi sia anche questa: "l'insufficiente produzione agricola". Perchè i malthusiani che proprio adesso vanno riprendendo con maggior vigore la loro propaganda, invece di gridare che bisogna diminuire la popolazione non essendovi mezzi sufficienti a mantenerla, non si domandano se vi sia la possibilità di aumentare gli alimenti.

E se la domanda fosse fatta, sarebbe facile rispondere cogli esempi radunati da illustri sociologi ed economisti, come il Loria, Max Nordau, Eliseo Reclus, il capitalismo ha dato uno sviluppo parziale e irrazionale alla nostra civiltà, ma non ha voluto saperne di produzione agricola: per ogni officina aperta un campo si è isterilito.

"Da un secolo la scienza ufficiale dell'economia politica, datasi a far da giullare cortigiano alla egoistica società del capitale, deride come un ingenuo errore, la dottrina fisiocratica, la quale insegna che i prodotti della terra sono l'unica vera ricchezza d'un paese".

Ebbene, non è un fenomeno degno della più grande considerazione questo ritorno alla terra, predicato e tentato proprio nella terra classica del capitalismo? Non è esso una riprova di quella dottrina fisiocratica che si è voluto abbandonare? non è insomma la più clamorosa rivincita dei fisiocrati?

Noi crediamo di sì.

Frattanto l'iniziativa inglese ottiene un'eco di commenti in tutti gli ambienti politici d'Europa.

E Luigi Luzzatti pone anche agli italiani il problema con queste parole, dopo avere a lungo parlato dei provvedimenti inglesi:

"Intanto rimpetto a questi propositi stupendi, che tengono del portentoso, rimpetto ai perfezionamenti recati col consenso di tutti i partiti in Francia alle leggi sulla piccola proprità rurale e sulle casse rurali, come mai al programma palitico dei liberali italiani potrebbe mancare il grido glorioso e fatidico della piccola proprietà rustica? I nostri discorsi, i nostri disegni precedono quelli dei riformatori inglesi e sono contemporanei a quelli della Francia; si adattano alle

più umili condizioni della nostra finanza e abbisognano di minori sforzi per raggiungere un fine ben più sicuro di quello atteso e sperato nella Gran Bretagna. La nostra democrazia rurale, se non è eguale, si avvicina a quella di Francia, e colle riforme non eccedenti i nostri mezzi finanziari, quali si svolsero e discussero alcuni mesi or sono a Piacenza, può emularla. Quì si è citato l'esempio della magnifica controversia inglese per tener viva la fiaccola della riforma italiana, la quale nella piccola proprietà dei coltivatori, nelle enfiteusi, rese più moderne nella loro sostanza giuridica, nelle fittanze collettive dei lavoratori trasformabili in proprietà collettive e individuali, deve incoraggiare tutte le forme e i tipi più educatori della ricchezza ben distribuita. Nè è possibile in Italia il dualismo fra lavoratori della terra e piccoli proprietari; i provvedimenti primi a favore dei lavoratori della terra furono proposti nelle leggi del mezzodì da gabinetti liberali (Sonnino, Salandra, ecc., ecc.), e tutti siamo d'accordo a estenderli.

Le piccole proprietà, le piccole colture si accordano colla nuova evoluzione agraria in giardinaggi, frutteti, ortaggi. Segnatamente si deve fissare al suolo della patria quel lavoratore errabondo, cagione e argomento di tanti scioperi corrodenti, di tanti affanni per lo Stato e per i proprietari. Noi abbiamo bisogno di assai meno dell'Inghilterra, per ottenere effetti economici e morali maggiori. Quindi nel caso nostro il non osare significherebbe un'estrema debolezza, la quale avvilirebbe il carattere nazionale. E' perciò che attendiamo con fiducia i programmi agrari, che si discuteranno negli imminenti comizi elettorali, e speriamo nella loro efficacia salutare quando sieno illuminati da una leale controversia.".

Ho voluto citare le parole di Luigi Luzzatti per provare che la rivincita dei fisiocrati si estende in tutta Europa. E noi di tale rivincita siamo a primi a godere, poichè crediamo che ne abbiano a derivare i più grandi vantaggi per l'Italia, **magna parens frugum.** Nessun ramo dell'agricoltura, in un paese eminentemente agricolo come il nostro, ha più che qualche isolato cultore. L'allevamento del bestiame, lo sfruttamento delle montagne, l'apicoltura, la pescicoltura sono trascurate. Lo Stato non si è mai eccessivamente curato del progresso agricolo, sebbene ci sia così vicina la Francia, la grande nazione che deve la sua incommensurabile forza finanziaria al risparmio, e che deve il risparmio ai suoi agricoltori. In Francia con mezzo milione di spesa annuale, colle molle dei concorsi regionali, colle esposizioni agricole, l'aumento del prodotto in 1200 poderi concorrenti al premio d'onore, fu di circa dodici milioni. L'Italia non ha fatto che del protezionismo per gli agricoltori. Dazio sul grano, tassa sugli zuccheri. Auguriamo che si cambi strada.

Noi seguiremo questo risveglio agricolo e porteremo il nostro contributo modesto dalle colonne del MONITORE CALIFORNIANO.

Se in questo breve articolo abbiamo voluto accennare alla rivincita fisiocratica è stato per trarre dalla sua coincidenza colla nascita della rivista d'agricoltura di Arturo Spozio gli auspici migliori per il MONITORE CALIFORNIANO. La rivista nasce in buon punto: i tempi volgono propizi ai problemi pratici e principalmente a quelli di agricoltura e del commercio: che Cerere bionda ci sia larga di biondissime messi!

GIOV. BATTISTA REGGIORI

LA STAGIONE D'OPERA

Coll'"Aida" di Verdi al Tivoli Opera House si è inaugurata con grande successo la sera del 13 c. m. la stagione d'opera per cura della Western Metropolitan Opera Company. Di questa compagnia fanno parte degli ottimi elementi che avranno campo di affermare la loro fama in questa città che è considerata il centro musicale dell'Ovest.

La stagione continuerà fino al 22 del mese di Novembre. Per dare una maggiore solennità alla stagione artistica è assicurato l'intervento del maestro Leoncavallo, ora in viaggio per San Francisco.

Durante questa stagione verranno rappresentate quasi tutte le più importanti opere di G. Verdi, di cui quest'anno appunto ricorre il centenario della nascita.

La presenza di Leoncavallo, la bontà degli esecutori e la popolarità dei prezzi dovrebbero invogliare i connazionali ad accorrere numerosi al Tivoli Opera House.

La Festa del Comitato di Soccorso

Ricordiamo che la sera del 18 Ottobre (Sabato) nella sala Coloniale John F. Fugazi (678 Green St.) avrà luogo un gran ballo di beneficenza a favore degli italiani bisognosi e specialmente delle vedove e degli orfani.

La Conferenza della "Dante"

La conferenza che il Signor Alessandro Puglia doveva tenere alla Dante per la sera di lunedì, 13 Ottobre, è stata rinviata alla sera di venerdì, 24 corrente.

Il tema della conferenza è nuovo ed interessante: "Il lato comico del giornalismo". Il tema sarà svolto brillantemente dal collega Puglia, che è un pubblicista brillante e geniale.

Nei prossimi numeri il MONITORE pubblicherà il risultato di un referendum a proposito della questione della partecipazione dell'Italia all'Esposizione del Panama-Pacific. Verranno pubblicate le risposte di vari commercianti, industriali e professionisti italiani residenti negli Stati Uniti e in patria.

Romanetti è un soldato, e trovasi da parecchio tempo in Libia. Un giorno per fare un po' di spirito, si fa fotografare vestito da arabo mandandone poi una copia alla sua fidanzata. Essa ricevendola, non lo riconosce, e risponde con una lettera dove fra l'altro dice:

"Li credevo brutti gli arabi, ma non mai mostruosi come quello che m'hai mandato".

L'Industria Vinicola ed il Congresso Anti-Alcoolico di Milano

(Lettera aperta del Cav. A. Sbarboro a S. E. il Ministro Francesco Nitti)

ISTA la grande importanza dell'industria vinicola in California (si può dire che la maggior parte dei vigneti e delle cantine sono nelle mani di Italiani), il Cav. A. Sbarboro ha inviata una importante comunicazione al Congresso anti-alcoolico che si è tenuto recentemente a Milano, comunicazione che vogliamo portare all'attenzione dei nostri lettori: Ecco la lettera:

"On. Francesco Nitti,
Pres. del Congresso Internaz. Anti-alcoolico,
MILANO — ITALIA

"Egregio Signore:

Dallo stralcio di un giornale italiano che si pubblica in questa città, vedo che si sta per tenere in Milano un Congresso allo scopo di discutere gli effetti dell'alcoolismo sul sistema umano.

Io vivo in questo Stato di California che ha esattamente l'identico clima, sole, e le condizioni dell'Italia, mia patria. Mi stabilii in questo Stato, ancora ragazzo, nel 1852, e presto constatai l'adattabilità di questo Stato all'industria della vite. Nel 1881, organizzai la Colonia agricola Italo-Svizzera nell'intento di impiegare dei viticultori italiani per la coltivazione della vite e la produzione dei vini in varie zone di questo Stato.

Il nostro successo fu enorme, come lo si può constatare dagli opuscoli che unisco. Incominciata con un capitale insignificante la nostra Colonia possiede ora i più vasti vigneti di qualsiasi altra fattoria enologica del mondo.

Abbiamo un serbatoio che da solo contiene 500,000 galloni (2 milioni di litri) una capacità dieci volte maggiore del famoso serbatoio di vino di Heidelberg.

Noi produciamo ogni genere di vini, bianchi e rossi, altrettanto buoni quanto i vini in Italia, Francia e sul Reno. Il nostro Champagne (The Golden State) ha vinto il Grand Prix all'Esposizione Internazionale di Torino, nel 1911, essendo in gara col celebre Champagne di Rheims, Francia. Alla recente Esposizione di Ghent, Belgio, il nostro Champagne venne pure onorato con un Grand Prix, da 30 giurati, 25 dei quali eran dei periti enologhi francesi. Questi fatti, senza la possibilità di un dubbio, dimostrano la bontà dei vini e dello Champagne prodotti in California.

Ora, per ciò che riguarda la pratica dell'uso del vino nella massa del popolo so che in Europa non si è mai dubitato sul beneficio dell'uso del vino durante i pasti; specialmente nei distretti dove si coltiva la vite e si fanno i vini. Tuttavia, presso una classe di religiosi fanatici negli Stati Uniti è prevalsa la moda di predicare il proibizionismo ossia l'astensone dall'uso delle bevande contenenti la benchè minima percentuale di alcool, in seguito all'avere osservato il grande numero di ubbriachi, tanto nelle classi elevate quanto tra gli umili (ubbriachi resi tali non dall'uso del vino, ma dall'abuso del whiskey e dell'acquavite).

Ho avuto per molti anni il desiderio di estirpare la piaga dell'ubbriachezza in questa mia patria adottiva. Parlo per mia esperienza famigliare avendo allevato cinque figliuoli che appena raggiunsero un'età che permetteva loro di sedere a tavola su una sedia da bambino, essi venivano serviti con vino ed acqua da parte della loro madre. Ogni giorno della loro vita, eccetto nei casi di malattia, essi fecero uso del vino a tavola, colla famiglia.

I tre maschi sono ora dei funzionari nella Banca Italo-Americana, che ho l'onore di presiedere, e le due ragazze sono maritate ed hanno figli e questi piccoli miei nipoti sono allevati allo stesso modo e sono certissimo che nessuno di essi cadrà schiavo dell'alcoolismo.

Desiderando quindi di indurre il popolo americano ad adottare questo sano ed onorevole abito di usare il vino a tavola, come è universalmente fatto in Italia, Francia, Spagna e Svizzera, dove l'ubbriachezza è quasi sconosciuta, durante una mia visita al paese nativo, alcuni anni fa, ritenni mio dovere di ottenere delle prove delle mie asserzioni che ho ora fatte, e nell'Ottobre del 1908 visitai l'on. Lloyd C. Griscom, allora ambasciatore americano a Roma ed ottenni da lui una lettera affermante il fatto che, dalle sue osservazioni, gli italiani erano abituati a bere vino durante i pasti coll'effetto di non sentire il desiderio di bere delle forti bevande alcooliche e per questo l'Italia è una nazione sobria. Poscia mi recai dai Consoli americani a Napoli, Milano, Genova, Palermo ed in altre città italiane e francesi e da essi ottenni delle dichiarazioni ufficiali quasi nell'identico senso. Consultai pure alcuni fra i più noti personaggi. Professori, Medici, Scienziati, Ministri e Sacerdoti, tra i quali il Rev. Dr. Parkhurst, uno dei più distinti ministri degli Stati Uniti e S. E. il Cardinale Gibbons di Baltimore. Ho fatto fotografare queste dichiarazioni e le ho pubblicate in opuscoli assieme ad altri scritti su questo argomento, che ho l'onore di spedirle in plico separato, e che potranno servire ai membri di codesto onorevole Congresso per aver dei dati esatti che parlino da se stessi.

In Italia, o in qualsiasi altro paese dove si beve

del vino, vi può essere, raramente, qualche disgraziato, che può abusare del vino ed ubbriacarsi, ma se noi desideriamo di curare questi casi rari noi potremmo intraprendere pure la cura di quei pochi che si ammalano per aver mangiato troppo. Perciò a me sembra che noi dovremmo rimuovere l'abuso del mangiare e del bere ma non la pratica.

Se l'ubbriachezza è un vizio che tutti desiderano rimuovere perchè non adottiamo il metodo facile, logico e pratico di punire l'ubbriaco come si punisce qualsiasi persona che commette un reato contro la Società?

Ho suggerito spesse volte in questo paese che il rimedio più acconcio per rimuovere questo vizio dai numerosi ubbriachi, causato come dissi dall'uso del wiskey e del brandy, e specialmente quando una persona è arrestata in istato di ubbriachezza sulla strada o in luogo pubblico, è quello di condannarlo la prima volta a, per esempio, 30 giorni di carcere. Al secondo arresto la condanna dovrebbe essere a 60 giorni e per successivi reati a 30 giorni addizionali. Perchè gli onesti cittadini non fossero costretti a mantenere col loro lavoro, un disgraziato in prigione inattivo, questo uomo dovrebbe essere impiegato a pulire le vie della città, a riparare le strade della contea, o a fare altri lavori utili e se egli ha una famiglia si dovrebbe fissarle una ragionevole somma per il suo sostentamento durante il periodo della prigionia del capo della famiglia, lavorando esso per il bene della comunità. In questo modo voi riuscirete a rimuovere effettivamente il male senza distruggere alcuna industria che sarebbe gravissimo, specialmente per i paesi che coltivano la vite, e tale da non reggere neppure al solo pensiero. Inoltre non si offenderebbe la libertà personale di nessuna persona perchè la punizione avrebbe corso soltanto quando questa libertà è abusata a danno del decoro della comunità.

Come vedo da questa notizia che il Congresso terminerà le sue sedute alla fine di Settembre, questa mia comunicazione arriverà in ritardo. Prego però che questi opuscoli che spedisco in plico separato siano deposti nella Villa Reale di Milano che rimarrà aperta ai congressisti fino al 15 di Ottobre di modo che qualche Professore, specialmente quelli che leggono l'inglese e sono coloro che hanno maggior bisogno di essere a conoscenza di questi fatti, possa approfittare dell'esperienza che io ho fatto e prendere evasione dei documenti che ho raccolto in diverse parti del mondo.

Suo devotissimo, **Andrea Sbarboro.**

P. S. — Come referenza ho l'onore di indicarvi S. E. l'on. Luigi Luzzatti che ebbi l'onore di incontrare a Roma, alcuni anni fa e che ha qualche conoscenza della mia carriera.

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

NCHE in questa prima quindicina di Ottobre il lavoro per la costruzione dei vari edifici della grande Esposizione Internazionale del Panama-Pacific è progredito in modo notevolissimo. I lavori sono favoriti dal tempo veramente splendido, perfetto. Il caldo è scomparso, il vento non è più impetuoso come nel mese di settembre; insomma le condizioni meteorologiche generali sono ideali per i lavori all'aperto.

Procedono attivamente i lavori per la costruzione del Palazzo delle Industrie Meccaniche. Nell'ultimo numero fra le varie altre illustrazioni riproducemmo il disegno degli architetti che dettarono i piani per questo palazzo. In questo numero riproduciamo una interessantissima illustrazione che rappresenta la grande navata interiore del Palazzo delle Industrie Meccaniche come si presentava due settimane fa quando fu fotografata da W. W. Swadley.

Il Palazzo delle Industrie Meccanichhe sarà il più vasto di tutti gli Edifici della grande Esposizione del Panama-Pacific, misurando infatti 967 piedi in lunghezza e 367 piedi in larghezza. L'altezza massima è di 136 piedi.

Mentre questo palazzo sarà il più vasto, artisticamente non avrà il valore degli altri edifici.

Ora gli operai stanno già rivestendo le pareti esterne e l'edificio va rapidamente assumendo l'aspetto caratteristico dei padiglioni delle Esposizioni.

Una delle vedute panoramiche più maestose, nel recinto dell'Esposizione, guardando in direzione delle colline della contea di Marin, sarà quello della Corte del Sole e delle Stelle che riproduciamo in queste pagine.

Nel centro della grande Corte si ammira una colonna colossale le cui spirali riprodurranno simbolicamente l'eterna lotta dell'uomo verso la fama. Sull'alto di questa colonna poserà una grande ed artistica statua simboleggiante lo spirito della Fama, l'eterna dea inspiratrice del genio dell'uomo.

Nè meno interessante e maestoso sarà il vasto salone dei Festival (Festival Hall) dove si terranno i Congressi e le Convenzioni Internazionali durante il periodo dell'Esposizione. Questo edificio misurerà 380 piedi in lunghezza e 200 in larghezza. Esso conterrà un grande auditorium con un palcoscenico per gli oratori.

☙

Un'altra nazione, a mezzo del suo rappresentante, si è unita al gruppo di quelle che già hanno scelto la località per la propria mostra nel recinto dell'Esposizione. Infatti nel pomeriggio di venerdì 10 Otto-

bre, poche ore dopo lo scoppio della mina sotto la diga di Gamboa che aprì il varco alle acque dei due oceani, il rappresentante ufficiale della piccola repubblica del Panama prendeva possesso della località dove sorgerà la mostra di quella nazione.

E' naturale che la repubblica del Panama parteciperà largamente alla Esposizione del 1915 poichè l apertura del Canale del Panama darà un grande impulso al suo commercio ed alla sua attività industriale ed agricola.

Il Palazzo che servirà come sede dei Congressi e delle Convenzioni (Festival Hall)

☙

Colla esplosione della mina sotto la diga di Gamboa venne abbattuta l'ultima barriera che ancora separava le acque dei due oceani. Il canale quindi può dirsi tecnicamente terminato.

L'importante avvenimento fu solennemente festeggiato non sono in San Francisco ma in tutti i principali centri della California e nelle grandi città degli Stati Uniti. Ora non manca che completare l'opera così arditamente concepita e quasi terminata.

Inneggiando alle migliaia e migliaia di oscuri lavoratori che da anni ed anni si consacrarono alla meravigliosa impresa, ed ai non pochi che perirono nella zona del Canale, veri eroi delle moderne titaniche lotte del lavoro, vogliamo qui accennare ai nomi dei più importanti personaggi che cooperarono alla costruzione di questa ardita impresa che renderà memorabile il secolo ventesimo:

Angel Savedra, ingegnere e costruttore navale nel secolo XVI con Balboa e Cortez manifestò per la prima volta l'idea di costruire il canale di Panama. Il barone Alexander Von Humboldt, distinto scienziato e viaggiatore germanico credette attuabile il progetto del canale del Panama, 1769-1859.

Ulysses S. Grant, soldato ed uomo distinto, suggerì un canale interoceanico da essere costrutto dagli americani, 1812-1885.

Daniel Armour, contro-ammiraglio della marina americana, presidente della prima commissione oceanica del Canale 1820-1898.

Ferdinando Lesseps, grande uomo di Stato, ingegnere e diplomatico francese, il quale ideò e costruì il canale di Suez e fu capo di una compagnia francese per costruire il Canale di Panama, 1805-1894.

William McKinley, statista, ex-presidente della Repubblica americana, raccomandò la costruzione del canale e nominò la prima commissione del Canale di Panama, 1843-1901.

Theodore Roosevelt, statista ed ex-presidente degli Stati Uniti, nominò altre commissioni e sotto la sua amministrazione venne data la prima spinta ai lavori del Canale del Panama.

John F. Stevens, l'ultimo ingegnere capo e presidente della Commissione. Nato nel 1853.

W. G. Gorgas, colonnello medico nell'armata americana, sotto la cui direzione venne ripulita la zona del canale, e ne rese le condizioni igieniche sufficientemente buone perchè le persone bianche vi potessero abitare. Nato nel 1854.

G. W. Goethals, colonnello del corpo degli ingegneri dell'armata americana, ultimo presidente della Commissione e costruttore del Canale del Panama. Nato nel 1858.

Un artistico padiglione nel recinto dell'Esposizione

LA NAVATA CENTRALE DEL GRANDE PALAZZO DELLE INDUSTRIE MECCANICHE ORA IN VIA DI COSTRUZIONE

LA NUOVA TARIFFA AMERICANA

Prof. GUIDO ROSSATI
(della R. Stazione Enotecnica Italiana di New York)

LA VENDEMMIA politica di quest'anno è la nuova tariffa, testè uscita dalla sua fase definitiva della Conferenza, in seno alla quale furono conciliate le discrepanze fra i due bills, rispettivamente della Camera e del Senato, donde trae origine la nuova legge doganale, che deve la sua paternità a quei due valori del regime economico americano rispondenti ai nomi di Underwood e Simmons.

Nella riforma doganale testè compiutasi, dopo una laboriosa gestazione, la quale attesta le molte difficoltà che furono dovute superare nella lotta contro gli interessi di classe e monopolistici, in via di essere ormai debellati, è, per così dire, maturato il programma del partito democratico, in base al quale lo stesso fu nel novembre dello scorso anno portato dai suffragi del popolo al controllo della cosa pubblica. Tale programma, nelle sue linee generali, appare meglio rispondente ai bisogni dell'ora che volge e dell'evoluzione verificatasi nell'ultimo ventennio nella vita economica di questo paese, il quale, da fortemente esportatore di prodotti agricoli che era un tempo, è divenuto oggi invece fortemente esportatore di manufatti.

La revisione doganale, che è oggi un fatto compiuto, per quanto ancora lontana da un regime liberoscambista, segna però quel temperamento nei balzelli doganali, di cui erasi accentuata la necessità per l'imprescindibile operare delle leggi economiche. Quando un paese, come questo, ricco in risorse naturali di ogni specie, raggiunge, come esso ha da qualche tempo, uno sviluppo industriale da rendere non solo superfluo, ma altresì nocivo per i monopoli e privilegi di classe cui dà origine, un eccessivo protezionismo, e quando gli Stati Uniti, a ragione dell'incremento straordinario della loro popolazione, cui non seguì **pari passu** un adeguato incremento nella produzione agraria, cessa di disporre in sovrabbondanza dei generi alimentari, mentre produce, in eccesso de' suoi bisogni, i generi industriali, esso deve necessariamente informare la sua politica economica ad un regime più liberale, che renda più facili gli scambi e possibile la reciproca integrazione dei rispettivi bisogni economici colle nazioni estere.

Ciò s'impone, anzitutto per rimediare, in quanto è possibile legislativamente, all'inevitabile conseguenza del caro-viveri, rendendo più libero e più aperto alla concorrenza il mercato per gli articoli di prima necessità, ed altresì per mettersi in posizione di assicurare, mediante convenienti trattati di commercio, all'esuberante produzione industriale indigena lo sfogo necessario sui mercati esteri, ed ai consumatori indigeni il vantaggio del minor costo di produzione dell'articolo manufatto, per effetto dell'aumentata richiesta dall'estero.

Leggi economiche le suddette le quali, in uno alla necessità di favorire le materie prime indispensabili all'industria e quindi al lavoro americano, rappresentano i criteri informativi della compiuta riforma tariffaria, la quale, quand'anche lasciasse un deficit nel gettito dei proventi doganali, a riparare il quale si è cercato di provvedere coll'imposizione della "income tax" progressiva, nuova **departure** questa nella legislazione economica di questo paese, non mancherà, tuttavia, considerata, non alla stregua del ristretto criterio fiscale, bensì dall'orizzonte più largo de' suoi rapporti colla vita economica della nazione, di dimostrarsi più consentanea del passato regime ai bisogni attuali del paese.

Nell'esame di detta importante riforma, la cui applicazione non tarderà a smentire i mal celati e malaugurosi presagi dei protezionisti ad oltranza, col ritorno, possibile in un ambiente economico più sano, della sospirata prosperità, che, dalla crisi del 1907 in poi, invano ci restituì il regime ultra-protezionista, giova prescindere dalla considerazione di quella parte della nuova legge doganale che riguarda l'**income tax** e non interessa gli scambii, costituendo essa misura di tassazione interna. Ci limiteremo, pertanto, ad una analisi sommaria della nuova legge doganale nelle parti le quali, o per effetto delle disposizioni amministrative, ed ancora della facoltà accordata al Presidente di negoziare trattati di commercio, toccano direttamente il commercio nazionale con questo paese. Da detto esame appare, anzitutto, manifesto il fatto che l'impronta generale di detta tariffa è favorevole agli interessi della importazione nazionale, e tale da giustificare le più liete speranze per l'incremento dei nostri scambi cogli Stati Uniti.

Il mercato nord-americano è ormai praticamente divenuto il più importante per l'esportazione nazionale, trattandosi del mercato, anzichè di un solo Stato estero, di un vero continente, mercato di immense possibilità, oltre che per l'intensità dei consumi di una popolazione di oltre 100 milioni di abitanti, aventi un elevato tenore di vita, per il contributo notevole che reca ai consumi stessi il numeroso elemento della nostra immigrazione, salda nei gusti paesani, e coefficiente inestimabile di espansione e penetrazione economica. Il nuovo regime tariffario verrà a ribadire più saldamente i vincoli, già notevoli, che legano questo paese agli interessi dell'Italia, e maggiori saranno le facilitazioni che gli Stati Uniti, nell'ulteriore svolgimento del programma materiato colla nuova tariffa, accorderanno ai nostri prodotti ed ai nostri immigranti, maggiore sarà altresì l'influenza che essi verranno ad esercitare nelle relazioni fra i due popoli. Ed anche sotto questo rispetto la nuova tariffa rappresenta un passo nella giusta direzione, imperocchè l'influenza, che oggigiorno le nazioni civili possono esercitare fra loro, deve necessariamente svolgersi nel campo economico, sociale ed intellettuale. Se agli

Stati Uniti interessa far sentire di più la loro influenza, eminentemente miglioratrice, essi debbono aumentare e coltivare le relazioni, che interessano l'uomo in ciò che, coi tempi che corrono, lo tocca più da vicino, cioè nella tasca.

I giornali hanno riportato dettagliatamente le voci, che furono oggetto dei temperamenti tariffarii, e la misura nella quale gli stessi sono stati fissati. Superfluo sarebbe il ripeterli quì, bastando rilevare a grandi tratti le più salienti modificazioni, od agevolazioni intervenute. Le quali riguardano principalmente i prodotti agricoli, ed in ispecie i generi alimentari e le frutta, le materie prime necessarie alle industrie chimiche, tessili, siderurgiche ed edilizie, i generi di vestiario di uso più comune, e manufatti diversi, insomma i prodotti, che occorreva sopratutto facilitare per ridurre il costo della vita a vantaggio delle classi non agiate.

L'Italia contribuisce largamente alla somministrazione a questo paese di generi alimentari, i quali, assieme alle frutta, rappresentano circa i due terzi del totale commercio italiano soggetto a dazio, asceso nell'anno fiscale 1912 a dollari 31,724,228, i rimanenti dollari 16,304,301 della valorizzazione totale delle nostre importazioni, ammontanti a dollari 48,028,529, essendo rappresentati da merci ammesse in esenzione di dazio. Egli è appunto per la parte predominante che i prodotti agricoli, specialmente favoreggiati dalla nuova tariffa, rappresentano nel nostro commercio con questo paese, ed ancora per le agevolazioni nei dazi sulle materie prime chimiche, tessili ed edilizie, importate in discreta quantità, che l'Italia verrà a beneficare in misura notevole dall'attuale rimaneggiamento; mentre potrà esserlo soltanto in minori proporzioni per gli articoli di vestiario e manufatti di vario genere, tuttora scarsamente importati.

Nella categoria dei prodotti agricoli le riduzioni tariffarie avvantaggeranno merci rappresentanti una valutazione di circa 15,378,000 dollari per i generi alimentari e di circa 5,448,000 dollari per le frutta. Notevoli le riduzioni delle rate sulle paste alimentari, sui formaggi, sull'olio di oliva, sui prodotti vegetali in scatola, sul pesce conservato, sul riso, sui legumi di ogni specie, riduzioni la cui entità varia dal 25 al 60% delle vecchie rate, e che indubbiamente faciliteranno i consumi di tali articoli, aventi, nei tipi forniti dall'Italia, caratteristiche per le quali non possono essere sostituiti dalle produzioni di qualsiasi altra provenienza.

Il temperamento più notevole, quello che costituisce, per così dire, il "clou" della tariffa, è la riduzione, ottenuta dopo una lotta coi californiani che rimarrà memorabile, del dazio sugli agrumi, a circa un terzo del dazio finora corrisposto, assicurando in tal modo le sorti future di questo commercio, che il regime ultra-protezionista aveva dal 1897 in poi reso assai precario.

Il che, unitamente alle sostanziali riduzioni, in ragione cioè del 25 al 35% sulla frutta secca, produzioni queste caratteristiche del mezzogiorno d'Italia, apporterà un miglioramento sensibile nell'economia di quelle regioni, tanto bisognevoli, quanto degne di aiuto.

Nella categoria dei prodotti chimici, come in quella dei prodotti agricoli, l'Italia, e specialmente il mezzogiorno di essa, registra a suo beneficio sensibili diminuzioni nel dazio sui tartari greggi, sull'olio essenziale di arancio, sulla liquirizia, sull'estratto di sommaco, sul sapone di Castiglia e l'esenzione da gabella del sommaco macinato, dell'estratto di castagno, dello zolfo raffinato, del sale, ecc., alle quali agevolazioni si contrappongono, peraltro, degli aumenti a carico del citrato di calce e degli olii essenziali di limone e bergamotto, articoli questi tre ultimi che erano esenti da dazio nella vecchia tariffa, ma che non poterono sfuggire ad una lieve tassazione per ragioni fiscali. Le riduzioni tariffarie riguardanti i prodotti chimici, fra le quali vogliono ancora menzonarsi quelle sulla glicerina raffinata, sui medicinali, sugli articoli di profumeria, sul talco, sulle terre coloranti e sugli acidi citrico, tartarico e borico, interessano merci partecipanti al commercio nazionale cogli Stati Uniti per una valorizzazione totale annua di circa 2,412,000 dollari, cui sono da contrapporsi gli aumenti sui tre prodotti dianzi indicati, riguardanti merci per un valore annuo di 1,376,000 dollari.

(Continua)

L'ETA' DELLA TERRA

Conoscere esattamente l'età della terra, certo non è possibile; ma si può almeno farsene un'idea approssimativa, conoscere cioè a quale ordine di grandezza il nostro globo appartiene? Questa questione è stata molto studiata dai geologi, dai geografi e dai fisici, e i risultati delle loro indagini sono esposti da G. Bonnier in un interessante articolo della "Revue Hebdomadaire". Vediamo anzitutto ciò che dicono i geologi.

E' risaputo che, se si lasciano da parte le rocce eruttive e le rocce cristalline, tutti i terreni che si possono esaminare nella costruzione delle strade e delle ferrovie, nelle cave, nelle miniere, nei trafori, sono costituiti da depositi che si son prodotti in fondo alle acque, talora in fondo ai grandi laghi e ai mari. I sedimenti hanno quasi sempre conservato i vestigi di esseri viventi oggi scomparsi; tali vestigi sono frammenti delle parti dure degli animali, come ossa, denti, conchiglie; o dei vegetali: radici, legno, frutta; o impronte sia di animali come di vegetali.

Questi avanzi sono chiamati fossili, e le rocce su nominate, sedimentarie e fossillifere. Se si esaminano i diversi depositi marini o di acqua dolce cne si vengono formando attualmente, è facile misurare lo spessore di deposito che si produce in un fondo marino o lacustre determinato durante un certo numero di anni. I geologi hanno trovato così che, secondo la natura dei sedimenti a secondo le condizioni diverse della sedimentazione, occorrono in media tredicimila anni perchè le acque formino un deposito dello spessore di un metro.

Ora, si valuta a circa 30 mila metri lo spessore delle rocce sedimentarie e fossillifere: ne risulta perciò he il tempo necessario per formare questi depositi è di 390 milioni di anni; e poichè vi sono altri depositi che esigono 20 mila anni per formare un metro di spessore, il tempo corrispondente alla forfazione di siffatte rocce potrebbe essere di mille milioni di anni.

La California e l' Emigrante

R. N. LYNCH
(Vice-Presidente della Camera di Commercio,
Manager del California Development Board)

Lo straniero si sente attratto verso la California. Ciò è dimostrato dal fatto che circa un quarto dell'attuale popolazione dello Stato è composta di nati all'estero. Una percentuale del 60%, in media, di questi residenti nati-all'estero vivono fuori delle città con popolazione minima di 25 mila abitanti e sono in gran parte occupati nella coltivazione del suolo. Infatti quasi tutta la percentuale normale dei contadini nella immigrazione totale americana, quì in California ha trovato la sua via nelle zone agricole. Questo fatto è in vivo contrasto coll'Est dove solo il 10% degli immigranti contadini si reca nei distretti rurali.

L'immigrazione in California è stata copiosamente filtrata attraverso gli Stati dell'Est, e noi abbiamo ricevuto i più economici, i più attivi ed i più audaci. Probabilmente questa è una ragione perchè l'immigrante in California è stato uniformemente una vera benedizione. I nostri coltivatori immigranti portano con se una intima conoscenza del suolo, un'abilità nella coltura intensiva, facoltà che hanno posto questo Stato in prima linea come uno Stato dove il piccolo agricoltore ottiene successo.

L'Italiano ha trovato in California una dimora grata e delle condizioni agricole che si rassomigliano a quelle della sua beneamata patria. Nell'ultima decade sono arrivati in California in maggior numero gli abitanti dal Nord d'Italia, assai più di qualsiasi altra razza.

Dei portoghesi degli Stati Uniti due quinti si sono stabiliti in California. Molti Svizzeri hanno dimostrato la loro abilità e la loro attività nella coltivazione della vite e nell'industria dei latticinii. L'ottima terra nei dintorni di Fresno fu la Mecca per molti forestieri di varie nazionalità. Tra costoro i tedeschi, i russi e gli armeni, in numero considerevole si sono trasformati in abili coltivatori. Nella Pajaro Valley i dalmati hanno mostrato la possibilità della coltivazione delle mele col risultato che ogni anno da questa vallata sono spediti circa 3300 vagoni di mele, mentre prima non esistevano che alcune povere fattorie non produttrici.

Si potrebbero moltiplicare gli esempi delle prosperità e della contribuzione dell'immigrante in ogni parte dello Stato. Qualunque sia stato il contributo dell'immigrante in altre parti degli Stati Uniti, per la California sarebbe un atto ingeneroso se si volesse accusarlo di altro che non sia attività, industria e ottima cittadinanza.

Mentre la California riceve relativamente una piccola proporzione dell'immigrazione generale in America la percentuale della parte che ha per destinazione la California, va aumentando ogni anno. Tre anni fa la California riceveva il 2.1% della immigrazione totale: nell'anno successivo il 2.9%; e lo scorso anno il 3.4%: un aumento da 22,000 a 29,999 nell'immigrazione annuale diretta dai porti di sbarco.

In molti circoli si è affermato che coll'apertura del Canale del Panama si verificherà una grande corrente di immigranti diretti in California dai porti europei. Senza dubbio vi sarà un aumento considerevole, ma la continuità o meno di questa corrente, di anno in anno, dipenderà da un fatto e cioè se quelli che arrivano troveranno o no l'opportunità di assicurarsi una comoda esistenza. La numerosa immigrazione negli Stati orientali non trova impiego nelle campagne ma nei grandi centri industriali: è evidente a tutti coloro che sono un po' al corrente delle condizioni agricole di questo Stato che non si potrebbe accomodare un numero illimitato di persone alla ricerca di un impiego nel territorio dello Stato. Per le persone fornite di un piccolo capitale col quale prendere piede in questo territorio le opportunità sono grandi, ma per l'uomo che arriva senza fondi ed è costretto a cercare un impiego per vivere l'avvenire non è così roseo.

Si può ritenere che indirettamente il Canale avrà effetto sull'immigrazione assai più importante che non sia l'aumento dell'immigrazione stessa. Questo avverrà come effetto dello sviluppo industriale che sarà determinato in seguito. Nuove e più brevi linee di trasporto per via di mare riducendo l'alto nolo per il materiale greggio ed il sussidio del combustibile a buon mercato delle risorse petrolifere e la inesauribile nostra ricchezza in energia elettrica derivata dai corsi d'acqua inevitabilmente concorreranno a promuovere le industrie.

Quando noi avremo le grandi industrie che richiedono un gran numero di operai allora potremo aspettarci, causa la legge universale della offerta e della domanda, di attrarre quella immigrazione che ora si rivolge verso i porti orientali.

La California è decisa ad essere saggia quanto lo potranno permettere la sua conoscenza dei problemi dell'immigrfazione e l'esperienza degli Stati orientali. Tutti i problemi dell'immigrazione sono sorti in seguito alle condizioni che noi stessi abbiamo determinato favorendone lo sviluppo. La gran massa della immigrazione, nella pratica, si è dimostrata bene intenzionata e proficua, e l'unico pericolo è quello che le condizioni sociali ed industriali diventino tali da indurre qualsiasi classe sfruttata a rivoltarsi ed a vendicarsi contro la stessa società.

Lo Stato si è messo ufficialmente alla testa nel lavoro di preparare all'emigrante delle buone opportunità in California. Colla costituzione di una Commissione per l'Immigrazione (Commission of Immigration and Housing) la cui nomina fu fatta in Settembre, ha preso uffficialmente conoscenza della presenza, entro i suoi confini, di un gran numero di stranieri, ed ammette la necessità di un'azione ufficiale per garantire ad essi le libertà e la protezione che sono considerate come diritti di tutte le persone residenti entro i suoi confini.

La funzione della Commissione è interamente locale. Non ha autorità nè di incoraggiare nè di sconsigliare l'immigrazione, nè di influire in qualsiasi modo sull'arrivo dei forestieri entro i confini. Il suo solo scopo è quello di essere completamente informata su tutte le questioni che interessano gli stranieri residenti nello stesso ed agendo sulla base di questa conoscenza, trovare modi e mezzi per proteggerli, educarli e distribuirli. L'esistenza di questa Commissione può solo indirettamente influenzare la corrente dei forestieri verso la California: siccome essa crea, colla sua attività, una più sicura e più sana e più opportuna località che non si possa trovare altrove è assai probabile che — a pari condizioni — le persone che avranno preso conoscenza delle condizioni di questo Stato, preferiscano venire in questo territorio.

La preparazione degli alimenti e la loro digeribilita'

Uno studio recente del signor Best ci dà con interessante precisione alcuni particolari sconosciuti sulla durata della digestione degli alimenti e sulla influenza della preparazione culinaria.

Il modo di preparazioni delle carni (crude, arrostite, o bollite) non sembra avere grande importanza: esso non influisce sulla digeribilità che stimolando più o meno l'appetito che, come è noto, esercita a sua volta grande influenza sulle secrezioni ed i movimenti dello stomaco. Degno di nota è il fatto che, di tutti i cibi studiati, il prosciutto è il più digestivo.

Le uova crude sono più digeribili delle uova cotte, in qualunque modo esse siano preparate. Lo zucchero è abbastanza digeribile mentre il pane lo è meno della carne. Esso provoca una secrezione di bile molto superiore a quella originata dalla farina o dalle patate, a uguale quantità di albumina, in ragione della modificazione dovuta alla cottura.

Il latte impiega generalmente un'ora, e quello spannato mezz'ora, a raggiungere l'intestino tenue. La conserva di mele arriva nell'intestino più rapidamente della mela cruda e perciò è preferibile per gli organi dell'intestino.

Si può quindi affermare, dice il signor Best, che il modo di cucinare le vivande influisce molto sul loro grado di digeribilità. Gli alimenti vegetali sopratutto sono assorbiti con maggiore facilità in grazia alla meccanica macinazione, alla cottura ed all'addizione di grassa: gli alimenti preparati senza grassa risparmiano infatti l'intestino e lo stomaco, ma a spese della loro nutritività.

I cibi idealmente digestivi, cioè assorbiti dopo breve soggiorno nello stomaco e nell'intestino, in realtà non esistono. Lo zucchero è il solo che fra tutti si avvicina maggiormente a queste condizioni teoriche. Però aggiungiamo che un organismo sano gode di un correttivo naturale di grande importanza, poichè possiede la facoltà di digerire bene alimenti differenti e preparati in maniere svariate, dato che queste preparazioni riescano ad aguzzare l'appetito, mettendo così in gioco, come forze ausiliari, la motilità psichica e la secrezione.

Spigolando fra i Bollettini

La seconda quindicina di settembre e la prima quindicina di ottobre sono state caratterizzate da una temperatura veramente piacevole eccetto tre giorni di grandi calori (16-19 Settembre) durante i quali in alcune località si stabilirono dei records. Il caldo fu eccezionale in alcune città della Costa: nell'interno la temperatura non è stata mai eccessiva e superiore alla media degli anni passati.

In alcune località del San Joaquin Valley e della California Meridionale si notarono delle leggiere pioggie che però non arrecarono danni all'industria della frutta che è posta ad essicare. In complesso le condizioni atmosferiche generali furono favorevoli.

(Dall'Osservatorio Meteorologico di S. F.).

❧

Continua l'attività in ogni ramo dell'industrie agricole e manufatturiere. Si nota un risveglio nelle industrie minerarie, nei lavori edilizi, nei contratti di real estate, nei trasporti.

❧

Un nuovo progetto per irrigazione nella Contea di Contra Costa attingerà l'acqua dal fiume San Joaquin per irrigare 10 mila acri del terreno del Rancio Los Medaneos.

❧

A Biggs, nella contea di Butte verranno erette due fattorie per il riso. Il macchinario verrà a costare 40 mila dollari. Nella contea di Butte si sta raccogliendo il riso: ve ne sono 25 varietà. In quella contea si aprirà in novembre una fabbrica per l'industria dell'olio d'oliva.

❧

Il raccolto delle barbabietole da zucchero si presenta in buoni condizioni in ogni sezione dello stato.

Anche il prodotto del cotone è in condizioni favorevoli.

Il raccolto dei fagiuoli di Lima, utlimamente calcolato in 96 milioni di libbre sorpasserà i calcoli fatti.

LE STATISTICHE DEI CLEARINGS BANCARI

	1913	1912
San Francisco	$217,381,517	$216,202,947
Los Angeles	92,547,124	87,290,281
Oakland	14,792,379	14,817,833
Sacramento	9,604,317	7,749,812
San Diego	10,436,801	10,877,274
Fresno	4,837,610	4,366,986
Stockton	3,795,217	3,924,032
San Josè	3,043,766	2,884,224
Pasadena	3,078,733	3,538,201
Bakersfield	1,901,289	....

STATISTICHE DEI CONTRATTI EDILIZI

	1913	1912
San Francisco	$2,450,389	$1,783,145
Los Angeles	1,748,665	2,310,517
Oakland	429,137	646,436
Sacramento	330,797	291,365
San Diego	69,296	1,596,859
Fresno	69,296	80,540
San Josè	37,373	33,548
Stockton	44,935	136,525

Fortunata disgrazia automobilistica

NOVELLA DI PAOLA LOMBROSO

MARIETTA, la piccola pastora, quella mattina s'era così assorta in una serie di piacevoli pensieri che non aveva più posto la dovuta attenzione al suo branco di oche. Pensava Marietta che tra due giorni sarebbe stato il ferragosto e si tastava in tasca il fazzoletto dove in un angolo, stretto a nodo, stava la sua fortuna; due lire in soldoni, frutto laborioso di tre mesi di risparmio.

Con tanti soldi (cioè con due lire), si possono comprare molte belle cose! Una collana di turchesi (in maiolica!), o un grembiule che par di seta (in cotone!), o due "buccole" che paion d'oro (in ottone!); due lire non le han tutti, due lire sono una grossa fortuna... ed ecco che ad almanaccar su quella sua fortuna, Marietta andò ad un pelo di perderla.

Un'automobile sbucò improvvisamente dalla volta e il branco di oche gracidava tranquillo lontano in mezzo alla strada... Marietta prese la rincorsa per avvertir le sue bestie, per racccoglierle, ma era tardi! la vettura passò come un lampo e Marietta trovò per terra, con la testa mozza, una delle sue oche.

Restò lì, ingrullita e avvilita! addio festa, addio collana, grembiule, orecchini! ecco come si può dai più bei sogni di festa, piombare nella dura realtà quotidiana! Che fare? non le restava altro che tornar nel villaggio e portar la povera bestiola al padrone raccontandogli umilmente la disgrazia.

Se ne andava mogia mogia, trattenendo le lacrime tra pelle e pelle, quando di lontano all'entrata del villaggio che cosa vide che le illuminò tutto il viso e le mise le ali ai piedi?

Davanti alla casa del fabbro-ferraio, la prima del paese, stava ferma l'automobile assassina! Gli era, grazie a Dio, scoppiata una gomma o saltata una vite ed era lì ferma a riparare il malanno. Così Marietta poteva arrivare in tempo a far valere le proprie ragioni. Tutta la gente del villaggio naturalmente era raccolta a curiosare intorno alla macchina: c'era anche compare Pietro, il fittavolo, suo padrone.

— Monssù, monssù, signore! — gridò Marietta tutta rossa e trafelata mostrando l'oca decapitata — là, là, sulla strada, siete voi che me l'avete ammazzata coll'automobile... è ancora calda... e io sono una povera ragazza!...

— Che cosa c'? Che cosa c'è? — domandò padron Pietro avvicinandosi.

Marietta rinfrancata al pensare che il padrone le avrebbe data man forte, un po' in dialetto e un po' in italiano maccheronico, con mimica espressiva incominciò a raccontare. L'automobile era sbucata fuori a tutta velocità, senza badare ai suoi cenni, era passata in mezzo al branco delle oche ed ecco aveva portata via netta la testa a quella povera bestia. Ora, tornando in paese, appena vista l'automobile ferma, era corsa, perchè quel signore vedesse e si pentisse.

— Pentirsi? Pentirsi e pagare! — sentenziò compare Pietro. — Questi signori nobilastri, ammazzasette e storpiaquattordici, pestano e assassinano galline, oche, maiali e scappano senza nemmeno voltarsi... ma c'è il buon Dio che ci pensa, qualche volta, perchè il buon Dio ama la giustizia e non vuole che i poveri diavoli soffrano un danno!

L'automobilista masticò qualche cosa tra i denti sul buon Dio che fulmina così le "pannes" per giustizia, ma neppure tentò di negare quell'assassinio patente.

Tuttavia protestò.

— Le oche dovrebbero andar nei campi e non per le strade! Che colpa ne ho io se quella vostra stupida bestia è venuta a cacciarsi proprio sotto le ruote della mia vettura?

— Queste non sono ragioni, chi ha ammazzata la mia oca deve pagarmela e se non me la paga ho i testimoni, e vedrete...

— Chi ha detto che io non voglio pagare? Maledette anche le stupide oche! Ditemi che cosa fa, perchè non ho voglia di star qui a perder tempo...

— Che cosa fa? — Il contadino, preso così alla sprovvista, mentre non aveva ancora pensato alla cifra da chiedere, esitava, avido e indeciso nello stesso tempo.

— Che cosa fa? — incalzò l'altro.

— Pazienza! Farò un sacrificio, mi dia sette lire!...

— Sette lire? Un'oca magra, tutta pelle e ossa e senza testa per giunta!... Sette lire? Ma siete matto! Vi dò cinque lire e son troppe!

Ma padron Pietro teneva duro (gli pareva ora di aver chiesto troppo poco!).

— Cinque lire? cinque lire per un'oca che pesa tre chili? che a Natale avrei venduto a quindici lire, a venti lire, a venticinque lire!

— Sì, tirate fuori anche il Natale in Agosto! Ho detto cinque lire e non ritiro la mia parola, ma non do un centesimo di più, e fate un eccellente affare perchè vi lascio l'oca anche per soprammercato!

— L'oca? Che cosa mi faccio io dell'oca?

— La mangerete arrosto o lessata.

— Il signore deve sapere — disse padron Pietro, risentito, con dignità — il signore deve sapere che io allevo le oche per venderle non per mangiarle; lei si porti pur via l'oca, ma mi dia le mie sette lire.

— Vi dò cinque lire, vi lascio l'oca e andatevene in gloria.

— Ho detto che voglio sette lire!

— Oh, insomma, se siete mulo voi, lo sono anch'io! Se volete lo scudo, bene, se no prendete il numero della mia vettura, e se volete anche il mio biglietto di visita e fatemi citare in pretura, e là vedremo se son cinque o sette lire che devo dare, e ora via, perchè voglio partire.

A questo punto Marietta che era stata rispettosamente ad ascoltare i due litiganti si avvicina al padrone e lo tira per la falda.

— Che cosa vuoi tu?

— Padrone, forse ho trovato un mezzo per aggiustare la faccenda!

— Che cosa vuoi sapere tu di queste cose, quello che ti toccava fare era di guardare le oche e non hai saputo...

— E, via, lasciatela parlare! — dissero i paesani che assistevano con grande interesse all'avventura. — Qualche volta i ragazzi la san più lunga dei grandi!

— Su, via, fa la tua proposta!

— Ecco — disse Marietta. — Questo signore vuol darvi cinque lire e lasciarvi l'oca, e voi padrone volete sette lire e non volete l'oca: è così? Nessuno dei due vuole l'oca?

— E' una constatazione di fatto! disse l'automobilista.

— Ebbene — continuò Marietta. — Lei, signore, vuol dare le cinque lire? le dia al mio padrone... e voi, padrone, volete sette lire? Ecco le cinque lire del signore ed eccone altre due, che fan sette: eran quelle che avevo messo in serbo per il ferragosto! Ma siccome è un po' mia la colpa se l'oca è andata sotto l'automobile, son contenta di darvele, e che voi abbiate quello che è giusto.

— Così va bene! — disse il padrone tutto rabbonito.

— E l'oca — finì Marietta — l'oca che il signore non vuole e voi neppure, l'oca... la prendo io, in cambio delle due lire che ho date... è giusto?

— Giusto, giusto! — gridarono tutti i presenti divertiti dalla soluzione.

— Un giudizio da Salomone in piena regola! Ha tutto lei il giudizio che non hanno le sue oche — disse l'automobilista saltando sulla macchina. — Salomone in gonnella, i miei rispetti!

— Bisogna dire che Marietta è stata spiritosa! — disse padron Pietro andandosene, tutto contento di aver intascato le sue sette lire.

— Eh! tu Marietta, e dell'oca che cosa ne farai? — chiese Gusti, il trattore a Marietta che teneva per le zampe la sua oca.

— Che cosa ne faccio? Eh! veramente io avrei intenzione di venderla... di venderla a voi se mi lasciate guadagnare qualcosa... per quattro lire la prendete?

— Vada per quattro lire! — disse l'oste.

E così ci furono quattro persone contente per l'infortunio automobilistico dell'oca decapitata: l'oste fu contento di aver comprato l'oca a un prezzo vantaggioso, l'automobilista fu contento di aversela cavata a buon mercato, padron Pietro fu contento di aver ottenuto le sue sette lire intere, e più contenta di tutti fu Marietta di aver raddoppiato il suo capitale mentre l'aveva creduto perduto...

La collana di maiolica, il grembiule di cotone, e gli orecchini di ottone... con quattro lire c'era la possibilità di acquistare tutti insieme i favolosi tesori!

PAOLA LOMBROSO

UN TEMA D'ESAME

Un professore dà ai suoi scolari il seguente tema di componimento: "Che cosa fareste se foste milionari"

Gli scolari si mettono febbrilmente a scrivere, eccetto uno che se ne sta col naso all'aria guardando volare le mosche e alla fine consegna al professore un foglio bianco, senza un parola di scritto.

— Come! — esclama il professore — lei non ha fatto nulla?

— E' proprio ciò che farei se fossi milionario!

L'utilizzazione della forza dei venti

La forza del vento — scrive l'ingegnere Vogdt — è, di tutte le forze naturali, quella meno sfruttata. Di essa si parla soltanto quando i suoi effetti si manifestano nello scoperchiare i tetti, nel divellere alberi, nello affondare navi.

Vero è che la irregolarità e la incostanza del vento lo rendono meno adatto come forza motrice; ma, in compenso, esso ha dei pregi che mancano ad altre energie naturali. Anzitutto, la forza del vento si trova disponibile dappertutto; inoltre, per utilizzarla, non sono necessari meccanismi costosi come quelli richiesti dal vapore, dalla elettricità o dalle cascate d'acqua.

GLI AEREOMOTORI

Quanta sia la forza delle raffiche è dimostrato dai danni ch'esse producono: ad esempio, la recente distruzione della torre radiotelegrafica di ferro in Nauen. Ma anche i venti leggieri possiedono una notevole quantità di energia, che è peccato lasciar perdere. Si consideri che un vento della velocità di 7 metri al secondo, agendo su pale di mulino che misurino compressivamente un metro quadrato di superficie, produce una forza di 0.2 cavalli-vapore, e quindi una ruota di mulino per sviluppare la forza di un cavallo, basta che abbia un diametro di m. 3,50.

Gli antichi mulini a venti vanno a poco a poco scomparendo. Ad essi si sostituiscono aereomotori costruiti secondo i principii della tecnica moderna. Al legno è sostituito l'acciaio; alla ruota si è applicata, nella parte posteriore, una bandiera metallica, la quale fa sì che la ruota stessa si rivolga automaticamente verso il vento. Inoltre (ad esempio negli aereomotori costruiti a Dresda dai Vereingten Windturbinen-Werke) si è ottenuto per mezzo di una bandiera laterale, che la ruota, al crescer del vento, si metta in una posizione sempre più di taglio, in modo che, in caso di raffica, essa non offra che pochissima superficie all'impeto di questa.

L'uso degli aereomotori per scopi industriali per sollevamento di acqua e per irrigazione, si va diffondendo sempre più d'anno in anno.

Si deve al professore danese La Cour l'idea di utilizzare il vento per far muovere macchine-dinamo. In Germania sono sorte molte officine elettriche che traggono la forza da aereomotori.

Nelle zone montuose i motori a vento possono rendere grandi servigi per il sollevamento delle acque.

A TEATRO

Il bigliettario a due giovanotti piuttosto maturi che si presentano chiedendo due ingressi per studenti:

— Vorrebbero, signori, favorirmi la tessera?

— Non l'abbiamo — risponde uno.

— Ma allora cosa studiano? — domanda quegli stizzito.

L'altro, seriamente:

— L'economia!...

— Allora s'accomodino!

La vita del cane

Carlo Cornish, che studiò la vita del cane, afferma che questo è un animale poliglotta: i cani da tiro che si usano nel Klondike, capivano benissimo i comandi dei russi, degli inglesi, dei tedeschi, degli indiani, che parlavano ciascuno la propria lingua. I cani esquimesi di Nordenskiold e di Peary intendevano lo svedese, l'inglese e il groelandese.

L'intelligenza del cane è notissima e ciascuno di noi ne ha fatto qualche esperimento.

Non vi ha dubbio — scrisse G. Riux in un suo gustoso articolo sui discorsi degli animali — che il cane capisca il significato di alcune parole. Un contadino scozzese aveva un cane, buona guardia del campo coltivato, nel quale non lasciava mai penetrare intrusi: un giorno il padrone volle mostrare ad un cacciatore lì di passaggio, la prontezza dell'intelligenza dell'animale che, accucciato col muso sulle zampe, pareva dormire tranquillamente. E disse con voce semplice e piana, come se parlasse con l'ospite:

— Io credo che la vacca sia entrata nel campo delle patate.

Il cane balzò in piedi e corse sulla terrazza dalla quale si scorgeva il campo, ma non vide nulla, e allora discese nella stalla, si accertò che tutto fosse in ordine e tornò in casa. Dopo qualche minuto il contadino ripetè con la stessa voce indifferente:

— E' sempre questa vacca nel campo!

Nuovo balzo, nuova ispezione. La terza volta, quando il padrone contadino fece la sua osservazione, il cane levò il muso quasi sorridendo, scosse la coda come per dire:

— Ho capito, non ci casco più! — e s'accucciò di nuovo, immobile.

Non c'è bisogno di parlare perchè il cane ci capisca: se vede preparare il fucile, sa che si va a caccia: se vede il padrone prendere il cappello sa che si esce: se vede che prende l'ombrello, non si muove, che tanto dovrà restare a casa, piove. Anche fra cani s'intendono senza metter voce.

La storia del cane di Leeds è nota: si era rotta una zampa e l'avevano condotto dal veterinario: un bel giorno eccolo presentarsi con... un altro cliente, un altro cane malato, e pregare il medico abbaiando, in un certo suo modo, perchè voglia curare anche l'amico. I medici di un ospedale di Londra raccontano un altro caso: un libraio del vicinato aveva due cani, che forse vedendo ogni giorno uomini malati o fasciati entrar dentro, avevano capito che in quella casa si curavano i feriti. E un bel giorno eccoli presentarsi in compagnia di un terzo cane zoppicante... L'avevano dunque persuaso a venirsi a far curare all'ospedale?

— Io parlo per tuo bene — diceva la signora Eufemia (che è un modello di saggezza) a suo marito. — Che diranno i vicini, sapendo che anche stanotte sei tornato a casa ubbriaco?

— Nessuno mi ha visto — risponde lui.

— Eh già! Ma tutti hanno sentito la scenata che t'ho fatto!

COSE TURCHE

Fra le cose cattive la Turchia ne ha diverse buone: ricordiamo, per averne ora dinanzi a noi una bottiglia, il cosidetto "Pekmes" di Turchia: esso vuole essere anche ricordato a proposito del Congresso antialcoolico recente: trattasi di un sciroppo di uva preparato alla casalinga. Per la preparazione del Pekmes si scelgono, di preferenza, le uve dolcissime, contenenti molto glucosio. Il mosto ottenuto dalla loro pigiatura è filtrato attraverso della seta e fatto cuocere in una grande caldaia a fuoco ardente da 15 a 30 minuti sino a che si formi alla superficie della schiuma: si sospende allora la cottura e si travasa il liquido in altra caldaia nella quale è sospeso un sacchetto contenente polvere calcarea. Il travaso è fatto lentamente attraverso questo sacchetto; il mosto è lasciato nella seconda caldaia da 5 a 8 ore, nella quale resta pure sospeso il sacchetto di terra. La quantità di terra necessaria per ogni 100 grammi di mosto è di 750 grammi, se il mosto viene estratto da uve dolcissime, e di kg. 1 se proviene da uve meno dolci.

Per quantità minori o maggiori di mosto si diminuisce o si aumenta in proporzione la terra contenuta nel sacco chiuso, il quale è sospeso nella caldaia in modo che si possa facilmente versare il mosto che deve passare attraverso lo strato di terra in esso contenuto. Quando il mosto di questa caldaia è tiepido, lo si travasa di nuovo nella prima caldaia. Questa, riempita a metà, è posta sul fuoco a fiamma e si fa bollire il liquido. Non appena incominci a bollire lo si mescola versandolo da un'altezza di 60 centimetri. Questa operazione si fa finchè il liquido a forza di bollire si condensa e gonfia in modo da uscire dalla caldaia in forma di globuli. Il liquido si lascia poi raffreddare e così il "Pekmes" è fatto. Provare per credere!...

Recatevi a
WEST SACRAMENTO
Proprio al di la' del Fiume
Attraversando il Ponte di "M" St.
A voi, geniali ed intelligenti agricoltori Italiani, che continuamente lavorate ed arricchite nello stesso tempo i Terreni degli altri, facendo l'affittuario, particolarmente è diretto questo invito.
Ma qualunque Italiano, che sia o non sia interessato nell'industria agricola, dovrebbe per suo proprio interesse, investigare e vedere l'immensita' di questo gran progetto di reclamazione proprio alla porta della Capitale di questo Stato Aureo.
Venite a vedere le grandi bonifiche portate a compimento in tre anni di lavoro incessante e con la spesa di parecchi milioni di dollari, su questi fertilissimi terreni. Un nuovo impero agricolo e' stato creato ove prima non era possibile crescer nulla. Venite a vedere il piu' nuovo ed il piu' completo sistema irrigatoria del mondo—le piu' colossali pompe in esistenza.
Io sono di opinione che in nessun altro luogo, si possa far di meglio e raccomando a tutti gli Italiani, ed ai miei amici particolarmente, di venirmi a trovare qualunque giorno e saro' felice mostrarvi cio' che realmente e' La Terra Promessa Della California.
Non avete bisogno di molto denaro per rendervi indipendente a West Sacramento. La compagnia vi da tutte quelle assistenze pratiche e morali onde rendere il vostro successo sicuro e permanente.
Venite al mio ufficio in qualunque giorno, oppure scrivetemi una semplice cartolina, ed io vi mandero complete informazioni.
RALPH MOTRONI - 303 J St. - Sacramento
UFFICIO CENTRALE
267 Columbus Avenue San Francisco

VOL. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, NOVEMBER 1, 1913 *No.* 4.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

Presidente della Corporazione: C. C. MOORE

Direttore Generale: Dr. F. J. V. FISK

I due uomini ai quali sono affidate le sorti dell'Esposizione Internazionale Panama-Pacific

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL. NOVEMBER 1, 1913 No. 4.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Frank Adams } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $3.00
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $3.00
Six months .... "1.50

I Mercati Municipali

Gli studiosi dei problemi economici e sociali ritengono che uno dei modi assai pratici per abbassare il costo dei generi di prima necessità, e specialmente degli alimenti, è quello di istituire del mercati municipali.

Il Prof. Mosher, dell'Università di California colle statistiche alla mano dimostra che colla istituzione dei mercati municipali, non solo si riduce l'alto costo della vita per gli abitanti della città e delle borgate, ma si aumentano pure i profitti degli agricoltori e dei produttori.

Il movimento per l'istituzione dei mercati municipali è generale nello Stato di California. Da Sacramento a San Diego si stanno facendo delle esperienze, spesse volte con ottimi risultati. A Los Angeles, per esempio, vennero già istituiti sette mercati municipali, e si sta ora progettando di crearne degli altri.

Il contadino è rimasto lietamente sorpreso nel constatare che è assai più semplice e più spiccia l'operazione di vendere i suoi prodotti nei mercati municipoli che non ai grossisti, ritraendone un vantaggio assai maggiore.

In secondo luogo i consumatori affermano che spesse volte essi guadagnano più del 50% nelle loro compere mentre la qualità è sempre fresca e gustosa.

Il California Journal of Agricolture commentando il rapporto dei mercati del 1912 a New York riferisce che il produttore ricevette $17,000,000 per le uova mentre il consumatore di New York le pagò $28,000,000; per le cipolle il produttore ricevette $812,000 mentre il consumatore le pagò in ragione di $8,000,000; per le patate l'agricoltore intascò $8,347,000, eppure il consumatore di New York dovette pagarle $60,000,000. La sproporzione fra l'ammontare ricevuto dal produttore per i suoi prodotti e il profitto del grossista (distributore) è enorme.

Circa due terzi dei profitti dei farmers vanno a finire nelle tasche degli wholesalers.

E' ora tempo che si provveda a porre fine a questo stato di cose. Un buon passo verso il miglioramento di queste condizioni è la istituzione di mercati municipali.

Se è ben amministrato, affidato a persone oneste e capaci il mercato municipale non può a meno di essere produttivo.

Il mercato municipale di Boston, nel 1912, ha dato un prodotto netto di 62 mila dollari per la città; quello di New Orleans diede 79 mila dollari; Baltimore ebbe un introito netto di 50 mila dollari e ad Indianapolis si ebbe un profitto di 17 mila dollari.

Il Panama e l'Emigrazione

Quanto più si avvicina l'epoca della inaugurazione del Canale del Panama tanto più si moltiplicano e si accentuano le discussioni sull'influenza che esso è destinato ad avere sulle correnti immigratorie negli Stati Uniti.

Se è impossibile o quasi prevedere la complessità di questa influenza su di un paese così vasto e così diverso è però indubitato che essa sarà notevole, forse tale da portare dei mutamenti assai profondi in tutti gli Stati dell'Ovest.

La maggior parte degli immigranti si ferma ora sulla Costa dell'Atlantico dove cerca lavoro ed un tetto. Una quantità relativamente trascurabile osa attraversare il continente e passare il fiume Mississippi per localizzarsi sulla Costa del Pacifico. Le compagnie ferroviarie, le associazioni economiche e gli istituti sociali hanno fatto molti sforzi per indurre gli emigranti a recarsi nell'Ovest sfollando i grandi centri dell'Est. Questi tentativi finora diedero pochissimi risultati.

Qualcuno si è recato negli Stati del Centro: altri nel Sud ma assai pochi, causa la grande distanza, si decisero a fare intera la traversata.

Coll'apertura del Canale del Panama con un servizio di vapori diretti dai porti dell'Europa ai porti

del Pacifico arriveranno fra noi moltissimi emigranti e il territorio sarà avvantaggiato.

Qualsiasi parte del territorio degli S. U. non può a meno di non essere beneficato dall'arrivo di coltivatori, abili, energici e decisi a fare qualche piccolo sacrificio.

La piaga del Latifondismo

A Bedford, l'undici del mese di ottobre scorso il cancelliere inglese Lloyd George ha ripreso la sua energica campagna per liberare il cittadino inglese della piaga del latifondismo ("landlordism" come si dice nel Regno Unito), e ricondurre il Popolo verso la campagna spezzando i grandi possedimenti terrieri dei nobili e suddividendoli in piccoli appezzamenti. Questa campagna incominciò parecchi anni fa sotto gli auspici del partito radicale-democratico e continuò ininterrottamente fino ad oggi. Ora la campagna ha ripreso d'intensità nella imminenza delle lotte politiche in Inghilterra.

Noi in California seguiamo con viva simpatia questo movimento inteso a ridare la terra al Popolo che ne era stato privato dai nobilastri del medioevo in Inghilterra, dagli avventurieri e dai politicanti in America.

Il landlordismo esiste anche da noi sebbene non esistino i Lordi. Esiste sotto forma di concessioni fatte dagli Spagnuoli e dai Messicani a poche famiglie di pionieri che poi alla loro volta le cedettero a compagnie o a privati. Si hanno così delle estensioni enormi di terreno che sono possedute da individui o corporazioni private che non le fanno fruttare, ed escludono gli altri impedendone così il naturale sfruttamento a beneficio della collettività.

Per ovviare a questo inconveniente i seguaci del sociologo Henry George, in California, suggeriscono di imporre delle tasse sui latifondi tenuti incolti per costringere il proprietario a coltivarli o a venderli.

Di questo parere è pure l'on. Lloyd George, uno statista illuminato e genuinamente progressista. Egli ha giurato di far scomparire dall'Inghilterra il landlordismo o latifondismo costringendo i nobili latifondisti a pagare al governo delle quote elevate.

Il latifondismo è il più grande monopolio che esiste nel Regno Unito. L'autorità del latifondista è superiore a qualsiasi altra autorità. Questo fatto spiega perchè mai le classi agricole nell'Inghilterra sono quelle che ricevono i salari più piccoli e lavorano assai più delle altre classi. Ciò spiega il deperimento dell'Agricoltura nel Regno Unito e il depopolamento dell'Irlanda i cui abitanti, per tre quarti, sono fuggiti dal loro paese, nell'ultimo mezzo secolo, per accorrere negli Stati Uniti.

La campagna contro il latifondismo in Inghilterra servirà di esempio alle altre nazioni e specialmente all'Italia nostra dove esiste fino dal tempo di Plinio che soleva dire: "Latifundia Italiam perdidere" (i latifondi rovinarono l'Italia).

IL MONITORE

Nel bosco:

— Come stanno le vostre figliuole, caro C ***?....

— Benissimo, signor conte, l'avverto però che in questo terreno la caccia è proibita!. . .

ECHI LOCALI

Un Ballo di Beneficenza

Al St. Francis Hotel la sera dell'8 novembre si darà un gran ballo di beneficenza a favore dell'Albero di Natale per i fanciulli poveri della nostra Colonia.

Il ballo sarà dato sotto gli auspici del club femminile Vittoria Colonna. Questo club, istituito da parecchi anni ed al quale appartengono molte fra le più elette Signore e Signorine è validamente presieduto dalla Dr. Marianna Bertola.

Chairman del Comitato di Beneficenza è Mrs. F. Lovotti, segretaria Miss Cafferata. Le Signore, membri del Comitato, sono le seguenti:

Signora H. Sartori, Signora D. Cushman, Mrs. C. Masoero, Mrs. B. J. Brun, Mrs. G. Granucci, Mrs. E. Maggini, Mrs. A. Postiglione, Mrs. R. Caglieri, Mrs. E. Bacigalupi, Mrs. E. Chichizola, Mrs. Italo Zanolini, Mrs. Lonigo, Mrs. J. Marsili, Mrs. Beronio, Miss. E. Brizzolara, Miss E. Lertora, Miss Eda Beronio e Miss E. Zabaldano.

Fervono i preparativi per questa festa della carità alla quale, è sperabile, accorreranno numerosi i connazionali.

Le Feste Portoliane

Terminate le feste portoliane San Francisco ha ripreso l'aspetto abituale ed i cittadini si sono rimessi al lavoro con rinnovata energia. I giornali commentano con vivo compiacimento il successo lusinghiero di queste feste, che servono a rendere più intimi e più cordiali i legami fra gli abitanti della metropoli e gli abitanti delle campagne.

Considerato il notevole successo della California Land Show i promotori hanno deciso di farne una istituzione permanente. Così questa mostra tanto interessante farà ogni anno la sua ricomparsa per attrarre l'attenzione del "settler" verso le contee della California di cui espone la ricchezza e le risorse naturali.

L'Opera Italiana al Tivoli

Continuano, con crescente successo, gli spettacoli della Western Metropolitan Opera Company alla Tivoli Opera House con un repertorio scelto e svariato. La presenza del maestro Leoncavallo, arrivato tra noi da alcuni giorni, ha dato una maggiore solennità alla stagione d'opera. La classe intellettuale americana e la Colonia italiana hanno fatto a Leoncavallo un'accoglienza entusiastica.

Nel Giornalismo Coloniale

Da due settimane il nostro Direttore, Dr. Arturo Spozio, ha acquistato una interessenza nella "Capitale", il giornale settimanale di Sacramento, Cal., e ne ha assunto la direzione.

Non per questo verrà meno il suo "paterno" interessamento per il "Monitore Californiano". I nostri lettori possono dormire tranquilli.

IL NOSTRO "REFERENDUM" SULLA PARTECIPAZIONE dell'Italia e della Svizzera all'Esposizione del 1915

ABBIAMO intervistato, personalmente o per lettera, vari connazionali e alcuni Ticinesi, sulla opportunità della partecipazione dell'Italia e della Svizzera alla Esposizione Internazionale che si terrà nel 1915 nella nostra città per commemorare l'apertura del Canale del Panama al commercio marittimo mondiale.

Spigoliamo fra le numerose risposte:

Il signor **M. J. FONTANA**, Presidente della California Fruit Canners Association e Presidente della Italian-Swiss Colony scrive:

"... Per ciò che riguarda l'apertura del Canale del Panama ritengo che costituirà una sorpresa del mondo ed i nostri posteri si meraviglieranno perchè non fu eseguita assai prima. Quanto alla Esposizione di San Francisco essa avrà il carattere di una imponente gara del lavoro e dell'industria; perciò coloro che vi esporranno saranno i primi ad acquistare un nuovo mercato per i loro prodotti. Se gli italiani hanno delle mercanzie da offrire l'Esposizione costituirà un'ottima opportunità per mostrarle ai visitatori di ogni parte del mondo. Il negoziante non aspetta che si vada a vedere le merci ad una distanda di dieci mila miglia ma le presenta egli stesso altrimenti non troverà mai compratori. Se io vivessi in Italia, e avessi un'industria qualsiasi, se naturalmente mi trovassi in condizioni di competere con industriali di altre nazioni interverrei con una buona mostra o mi asterrei del tutto.

Il governo italiano deve farsi rappresentare da persone serie che parlino bene l'inglese e lo spagnuolo perchè una grande parte degli espositori e visitatori saranno messicani e cittadini del sud-America. Non può esservi alcun dubbio che l'Esposizione avrà un grande successo.

L'apertura del Canale di Panama darà sviluppo all'intera Costa del Pacifico dall'Alaska a Valparaiso. Tutti gli Stati della Costa del Pacifico hanno bisogno di abitanti per sviluppare le loro enormi risorse naturali: gente però che abbia buona volontà di lavorare e sacrificarsi per farsi una posizione. Per coloro che pensano solo alla buona vita, ai divertimenti ed al vestir bene la Costa del Pacifico non è il paese.

Io vivo da 46 anni in California e se non mi fossi sacrificato a lavorare continuamente non sarei mai riuscito a fare qualche cosa. Chi mi conosce sa quello che sono riuscito a fare. Chi intende venire sulla Costa del Pacifico per lavorare e risparmiare una parte del suo guadagno non può sbagliare ma coloro che vogliono vivere sbraitando e "get-rich-quick" questo non è il paese. **M. J. FONTANA**

Il Cav. **M. L. PERASSO**, Presidente della Camera Italiana di Commercio, comproprietario della Ditta Zappettini & Perasso ci ha dichiarato che, a suo parere il governo italiano commetterebbe un grave errore politico se non desse la dovuta importanza all'Esposizione Internazionale del 1915 destinata a commemorare uno dei più grandi avvenimenti storici. Sarebbe un vero disastro morale per gli italiani residenti negli Stati Uniti e più specialmente nella California se il popolo italiano rimanesse assente da questo convegno internazionale dell'Industria e del Lavoro.

Il **Comm. Teodoro BACIGALUPI**, da molti anni residente in California e che prese parte attivissima alla Mid-Winter Fair, e come Chairman del Comitato Italiano, è fiducioso nella partecipazione del governo e del popolo italiano che indubbiamente si faranno onore.

Il Comm. Bacigalupi afferma che è nostro dovere il parteciparvi se non si vuole passare per un popolo ingrato. Su questo argomento egli ha scritto una lettera aperta al Ministro degli Esteri in Italia.

Il **Cav. Andrea SBARBORO** ci ha espresso il suo fermo convincimento nella partecipazione dell'Italia. La sua assenza sarebbe imperdonabile. Lo Sbarboro ritiene però che si farà bene a parteciparvi come si deve. Piuttosto di fare una meschina figura davanti agli americani ed agli stranieri è meglio starsene a casa propria.

L'Avv. Mario GIANNINI non crede necessario ed opportuno fare delle agitazioni per far pressione sul nostro governo in Italia per togliere ogni dubbio sulla partecipazione all'Esposizione. Non conoscendosi come stanno le cose è meglio dar tempo al tempo ed attendere in pace.

L'avv. Giannini è persuaso che l'Esposizione del 1915 offrirà l'opportunità agli esportatori italiani di far conoscere valere ed apprezzare certi nostri ottimi prodotti che ancora non sono entrati nella conoscenza del pubblico.

Il **Signor LEPORI** della ditta Bertin & Lepori non ha perduto la speranza che il governo svizzero si decida ad intervenire all'esposizione del Panama-Pacific. La Svizzera si è sempre fatto onore nelle Esposizioni Internazionali. Lo farà anche nel 1915.

Continueremo a pubblicare le altre risposte nei prossimi numeri.

Il **Sig. M. ROESTI**, dell'Anglo-California Trust Co. ci ha fornito un interessante articolo sull'Esposizione di San Francisco la cui pubblicazione rinviamo al prossimo numero.

CONSIGLI PRE-NATALIZI

L'INGRASSAMENTO DEI TACCHINI

(Prof. M. E. Jaffa dell'Università di California)

I AVVICINA l'epoca della raccolta per l'uomo o la donna che alleva i tacchini: il prodotto sarà abbondante o scarso, buono o cattivo secondo le pratiche e l'oculatezza dell'allevatore nel periodo di tempo che va dalla fine di ottobre al Thanksgiving Day ed a Natale. Da molto tempo sono passati i giorni critici per l'esistenza dei giovani tacchini: le settimane non più preoccupate per l'andamento dei tacchini e la diminuita attenzione del coltivatore devono ora cambiarsi.

L'allevatore deve riprendere attivamente il suo lavoro e dedicarsi all'opera di condurre a termine le sue fatiche.

Il raccolto può essere notevolmente accresciuto da una oculata attenzione, durante le ultime settimane di allevamento, colla scelta degli alimenti per l'ingrassamento e coi metodi di uccidere, preparare e spedire i volatili. L'allevatore arrischia non solo il prodotto di una stagione ma la sua riputazione. Se manda sul mercato dei tacchini scarni, non bene spennati e preparati egli perderà la sua riputazione e saranno necessari degli anni per ricuperarla.

Novembre è il tempo di incominciare a somministrar a tutti i tacchini che furono allevati all'aperto del nutrimento extra. In questo periodo gli alimenti incominciano a scarseggiare; perciò è necessario provvedere con razioni supplementari per facilitare lo sviluppo del volatile sia esso destinato per le feste del Thanksgiving o per le feste di Natale.

Sarà bene aggiungere al solito "pastone" quotidiano dei rimasugli di carne di bue, triturati e del latte, per favorire la necessaria proteina, e se i pascoli sono spogli di verde, è necessario provvedere una buona quantità giornaliera di verdura cotta o di erba o di mele e pere tagliuzzate.

Le granaglie devono essere di buona qualità: il granoturco dovrebbe avere almeno un anno e se i tacchini non sono abituati ai grossi chicchi deve essere triturato.

Il periodo dell'ingrassamento deve essere iniziato tre settimane prima della uccisione del volatile: la esperienza dimostra che oltre questo periodo l'operazione dell'ingrassamento non è proficua. Se lo si prolunga il volatile non solo rifiuta di mangiare e di ingrassare, ma può anche diminuire di peso. I tacchini non possono essere rinchiusi in piccoli locali come gli altri volatili. Essi hanno bisogno di una certa libertà fino all'ultimo ma la loro zona di pascolo può essere ridotta successivamente. I volatili destinati per il mercato devono essere separati da quelli che si vogliono allevare e riservare per altri mercati: la zona dei primi deve diminuire gradatamente in vantaggio degli altri. Coll'ingrassamento graduale il tacchino stesso non sente la necessità del moto e si abitua ai piccoli locali mantenendosi vicino alle località dell'alimento.

Le migliori sostanze per l'ingrassamento sono: farina di granoturco, frumentone, orzo triturato, misture di crusca, patate cotte, molassa e sostanze grasse, un po' oleose che servono specialmente a dare una tessitura soffice alla carne.

L'allevatore è libero di scegliere fra queste sostanze secondo i prezzi prevalenti sui mercati locali. Alla mattina di buon'ora è bene ammanire una "miscela" calda, specialmente quando fa freddo: nel pomeriggio, verso sera, il migliore alimento è il granaturco — tra questi due pasti i volatili possono avere uno o preferibilmente due pasti leggeri.

Il nutrimento non sia eccessivo in modo da essere preso senza lasciare traccie. Si dia un po' di zucchero o molassa e del grasso alternatamente e si vari l'alimentazione per stimolare l'appetito.

Due volte per settimana si dia un po' di pepe e due volte un po' di carbone di legna in polvere: non si dimentichi mai un po' di sabbia e di sostanze calcari.

Si deve dare molta importanza alla questione del sapore della carne dei volatili: per avere delle carni saporite è bene somministrare, nelle ultime due settimane, delle castagne e dei semi di sedano. Siccome questi alimenti sono costosi l'allevatore li userà solo quando sa di poter vendere il suo prodotto a coloro che sono pronti a pagarlo più degli altri.

Anche le olive servono a dare un buon sapore alla carne di tacchino.

Il più spesso il sapore dipende non tanto da ciò che si mangia quanto da ciò che non si mangia. Il consumatore in genere non chiede dei volatili con sapori speciali e ricercati, ma chiede un sapore normale, dolce, non accentuato. Per ottenere ciò l'allevatore deve guardarsi bene dal nutrire i suoi volatili con rifiuti vecchi, non deve lasciare il "pastone" nel truogolo ad inacidirsi: non deve somministrare del grasso rancido e durante le settimane dell'ingrassamento non deve dare ai suoi volatili cipolle o altri cibi a forte odore.

L'animale non deve essere nutrito per un periodo di 18 ore prima dell'uccisione.

Nell'Inghilterra si usa molto il sistema dell'ingrassamento artificiale colle macchine (anche in Italia questo sistema è usato specialmente per l'ingrassamento delle oche — N. d. R.) ma negli Stati Uniti l'allevatore è più disposto a lasciare al tacchino la sua autonomia, persuaso com'è di ricavarne un maggiore beneficio.

Si ha da Lincoln che lo Stato del Nebraska, in media, produrrà quest'anno 700,000 bushels di mele.

LA CURA DEI VINI A FERMENTAZIONE INCOMPLETA

(Prof. F. T. Bioletti dell'Università di California)

E VOI CHIEDETE ad un perito quale è la cura migliore per i vini a fermentazione incompleta ("stuck wines") probabilmente egli vi risponderà "di non averne". Con una cantina convenientemente arieggiata, con fermenti puri, un uso intelligente di acido solforoso e con apparecchi refrigeranti non si dovrebbe avere incompleta fermentazione. Tutto questo è assai facile sulla carta.

Ma non poche cantine non sono ben disposte, e solitamente mancano gli apparecchi refrigeranti. In questi casi, se la temperatura è insolitamente elevata, il mosto eccezionalmente dolce ed arrivano due vagoni di uva invece di uno come si aspettava, il vino si "fermerà". In questo caso cosa si può fare per rimediare il difetto? Sbarazzarsi dello zucchero e rendere il vino asciutto?

CAUSE DELLO "STICKING"

Un vino si dice "stuck" quando la fermentazione è progredita fino ad un certo punto e poi si è fermata prima che il vino si fosse completato lasciando un resto di zucchero non-fermentato in quantità varia da 1, o 2% al 5 o 6%.

Sono tre le cause principali della sospensione della fermentazione. Prima: troppo zucchero nelle uve. Il mosto a 26 gradi Balling dovrebbe dare un vino con oltre il 15% di alcohol se tutto lo zucchero si fermentasse. E' solo alle migliori condizioni che il fermento produrrà questo ammontare. Se il mosto contiene più di 26 gradi Balling la fermentazione non può essere completa. — Secondo: la temperatura troppo elevata. Sopra i 95 gradi F. il fermento si indebolisce alquanto; sopra i 100 gradi F. notevolmente. Noi possiamo sbarazzarci in fretta della eccessiva percentuale di zucchero mantenendo la temperatura al disotto dei 90 gradi F. — Terzo: il mosto può contenere delle sostanze che indeboliscono il potere fermentativo del fermento. Queste sostanze possono essere prodotte da parassiti vegetali dell'uva, da fermenti estranei al principio della fermentazione o da batterii verso la fine. Queste sostanze sono principalmente gli acidi acetici od altri acidi volatili.

CURA DEI VINI "STUCK"

Quando un vino ha subito questo danno, più in fretta lo si cura e meglio è. La cessazione della fermentazione la si riconosce osservando diligentemente i mutamenti nella percentuale dello zucchero. Se lo zucchero non diminuisce o non presenta notevoli mutamenti nel periodo di 12 ore o più allora la fermentazione è sospesa.

Allora si deve estrarre subito il vino, separarlo dalle vinacce e farlo rifermentare il più presto possibile. Una dilazione di alcune settimane o solo di alcune ore può essere fatale. Durante questa dilazione la funzione batteriologica continua e gli acidi volatili possono diventare così attivi da rendere impossibile la rifermentazione.

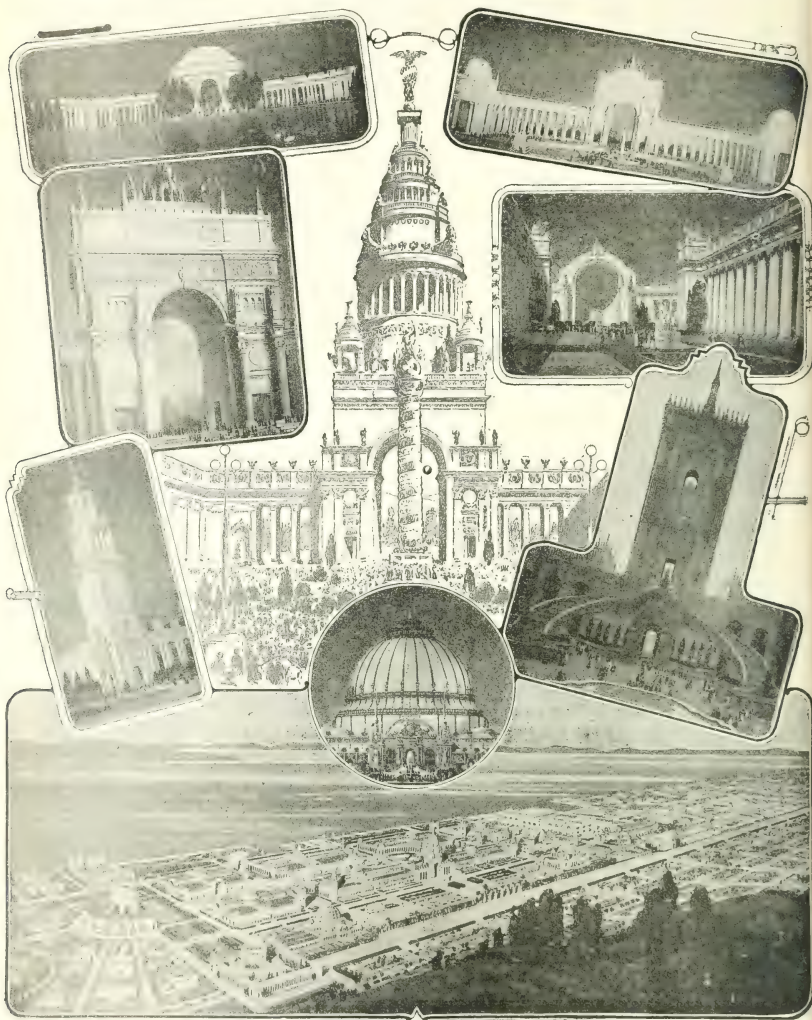
Si effettua la rifermentazione coll'introdurre nel vino una certa quantità di fermento fresco e vigoroso. Questo fermento lo si ottiene nel seguente modo: ponete del mosto fresco, con una percentuale di zucchero a 22 gradi Balling, in un mastello aperto e fatelo subito fermentare aggiungendovi alcune secchie di mosto già in fermentazione. La quantità di fermento da usarsi per la rifermentazione del vino è circa del 15%. Il vino a fermentazione incompleta lo si aggiunge al mosto in completa fermentazione sottoponendolo nello stesso tempo ad una ripetuta azione di aereamento — (travasamento giornaliero per tre o quattro giorni consecutivi).

La pratica di versare del vino "stuck" su uva fresca non è consigliabile. Il vino stuck contiene soltanto del fermento debole ed inutile e gli acidi volatili in questo vino viziato prevengono la moltiplicazione di nuovi fermenti nell'uva fresca. Il vino stuck e l'uva fresca non si devono mai mescolare fino a quando quest'ultima ha prodotto una grande quantità di nuovi e vigorosi fermenti.

Prodigiosa Coltivazione di Grano

Mediante un sistema cosidetto nuovo ma che in realtà è molto antico essendo praticato in Cina da tempo immemorabile, si è riusciti ad ottenere dei raccolti veramente sbalorditivi. Il metodo è semplice. Consiste nel fare, in un terreno relativamente molto soffice, delle seminagioni di grano in linee assai distanti una dall'altra; poi, trascorsi due mesi, si dividono i ciuffi di pianticelle uscite da ciascun grano, si trapiantano queste pianticelle ad una ad una e si rincalzano in modo da provocare, in tutti i punti messi a contatto intimo con la terra, la nascita di numerosi steli ognuno dei quali porterà una spica. In questo modo vennero persino ottenuti, da 20 grani seminati in un metro quadrato di terra, 28 mila spiche portanti 710,000 grani; il che corrisponde ad un rendimento di 6300 chilogrammi per ettaro.

I dati esatti di quest'anno sui raccolti in Italia sono: grano 58,352,000 quintali, segale 31,418,800, orzo 2,351,909, avena 6,273,100.

Nel 1912 le miniere della California hanno fruttato $26,383,946, con un aumento di $1,209,269 sulla produzione dell'anno precedente. Il rame diede una produzione maggiore di quasi un milione di dollari.

UN GRUPPO DEI PIU' IMPORTANTI EDIFICI DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915 E LA VEDUTA

——) GENERALE A VOLO D'UCCELLO (——

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

NEL POMERIGGIO di Sabato 25 Ottobre in occasione delle feste Portoliane, migliaia e migliaia di persone visitarono la zona dell'Esposizione, ad Harbor View. L'amministrazione della Compagnia dell'Esposizione concedette l'ingresso gratuito facilitando l'affluenza dei cittadini e dei turisti venuti in città per il carnevale di Portola.

Una buona parte quindi della popolazione della California ha potuto così prendere conoscenza diretta dei lavori finora compiuti nell'ampia distesa destinata a raccogliere la mostra internazionale del 1915.

Il pubblico potè ammirare nel Palazzo dei servizi tutti i disegni e i progetti ai quali hanno concorso i più distinti artisti ed architetti degli Stati Uniti e rendersi conto della grandiosità che avrà, a lavori terminati, questa Mostra mondiale.

A mezzo di un potente riflettore, il Direttore dei lavori, Harris D. McCormick, diede un'idea dei meravigliosi effetti di luce che con una sapiente combinazione di colori, daranno ai locali dell'Esposizione ed ai giardini un aspetto fantastico.

I visitatori poterono rendersi conto del modo rapido col quale procedono i lavori di costruzione e tornarsene colla convinzione che l'Esposizione di San Francisco è veramente destinata al più grande successo ed a rimanere come un avvenimento tale da far epoca nella storia del mondo.

La zona dell'Esposizione del Panama-Pacific ha ora l'aspetto di un vasto e maestoso arsenale. Gli edifici sorgono come per incanto e giganteggiano di fronte alla baia e contro la linea delle colline del Presidio con un effetto bizzarro e nello stesso tempo imponente. Il piccolo porto costruito appositamente dalla Compagnia è solcato da vapori che arrivano dal nord: essi scaricano delle vere montagne di pini ed abeti per gli edifici. Altri vapori scaricano terra e materiale da costruzione e letame per la formazione del suolo che sarà coltivato.

Il palazzo delle macchine è quasi ultimato. Il suo aspetto è veramente maestoso. "Esposizione da giganti", ha scritto il redattore della "Domenica del Corriere", riproducendo il palazzo delle Industrie Meccaniche. E' vero. Una Esposizione da giganti. Tale almeno è l'effetto che produce sul visitatore, oggi, a 16 mesi di distanza dal giorno dell'inaugurazione.

Sulla copertina riproduciamo i ritratti dei due cittadini ai quali sono, si può dire, affidate le sorti della Esposizione del 1915: il Presidente della Compagnia dell'Esposizione, C. C. Moore e il Direttore generale Dr. F. Skiff.

Il primo è un uomo d'affari, da molti anni residente nella nostra città dove ha saputo conquistarsi le simpatie e la fiducia nei circoli commerciali ed industriali per la sua attività, iniziativa ed energia nella direzione degli affari della sua ditta.

Il Dr. Frederick J. V. Skiff che ha accettato l'importante carica di Direttore generale delle partecipazioni estere e nazionali è considerato come uno dei più eminenti specialisti in fatto di Esposizioni Internazionali.

Il Dr. Skiff è laureato in legge presso la Washington University di St. Louis, la Washington University di Wawington, D. C., dottore in filosofia dell'Università del Colorado. Dal 1894 è alla testa del Museo Nazionale di Storia Naturale a Washington.

Mr. Skiff fu commissario nazionale per l'Esposizione Colombiana del 1893. Organizzò l'Esposizione di Nashville nel 1897; fu a capo della Commissione Federale per l'Esposizione Mondiale di Parigi nel 1900: all'Esposizione di Torino nel 1902: direttore dell'Esposizione di St. Louis nel 1904. Il Dr. Skiff sarà commissario generale degli Stati Uniti per l'Esposizione di Tokio nel 1917.

Come si vede lo stato di servizio del Dr. Skiff è brillantissimo. Attualmente egli si trova in Europa per indurre i governi della Germania e dell'Inghilterra a ritornare sulle loro deliberazioni nell'intento di ottenere la loro partecipazione all'Esposizione del 1915.

Mr. Moore è alla testa del Dipartimento diremo così finanziario, commerciale: il Dr. Skiff guiderà le sorti dell'Esposizione dal punto di vista del successo morale, artistico, intellettuale. La loro esperienza e la loro pratica garantiscono un notevole successo all'iniziativa della nostra città.

Nell'ultima quindicina il general manager del famoso Luna Park, la più spettacolosa concessione di Coney Island a New York, ha preso possesso della località dove egli farà sorgere il suo edificio., nel recinto dedicato agli spettacoli ed ai ritrovi di piacere. Questa concessione sarà battezzata col nome di Toyland (terra dei giuocattoli). La cerimonia fu semplice ed originale. Centinaia di ragazzi seppellirono dei giuocattoli nella sabbia dove sorgerà l'edificio.

Da telegrammi pervenuti ai giornali americani si apprende che l'Inghilterra e la Germania parteciperanno all'Esposizione.

Infatti a Berlino un Comitato ha inoltrato al governo tedesco una risoluzione perchè venga stanziata una somma destinata ad erigere un padiglione a San Francisco.

Anche James D. Phelan, ex-sindaco di San Francisco, annunzia che molto probabilmente Germania ed Inghilterra parteciperanno all'esposizione e che in ogni caso la Germania sarà ben rappresentata.

Queste notizie furono lietamente accolte dalla popolazione sanfranciscana cui sta a cuore il successo dell'Esposizione.

A proposito di temperanza

La Svizzera, la quale è costantemente maestra di civile sapienza, dà lezioni alle altre nazioni anche nella questione della proibizione. Invece di partire dalla falsa asserzione che l'alcool sia nocivo in modo assoluto e di cercare di proibirne l'uso sotto qualunque forma, è partita dal principio che l'alcool è una necessità per l'economia umana non meno di quella che lo siano la carne ed il sale; donde ne deriva che l'opera legislativa non deve essere diretta a proibirne, ma a disciplinarne l'uso.

Ne venne come logica conseguenza il monopolio degli alcools che ha anche liberato il paese della merce scadente e nociva ed ha avuto per conseguenza indiretta la diminuzione dell'uso dell'alcool in forma di liquore ed un corrispondente aumento nell'uso del vino, birra e sidro, con guadagno anche per il pubblico benessere.

Il prof. Henry Demont Lloyd nel suo libro "A Sovereign People", che, tra l'altro, è uno studio coscienzioso delle condizioni sociali e politiche della Svizzera, ha trattato diffusamente l'argomento ed a lui rimandiamo chi vuole approfondirsi in materia.

Se i nostri sedicenti temperantisti americani non fossero doppiamente svariati dal fanatismo e da quello "chauvinisme" sistematico che rende le classi dirigenti di questo paese cieche a qualunque progresso che potrebbe loro venire dagli altri paesi, essi non avrebbero che a guardare alla Svizzera e troverebbero il problema già risolto nel miglior modo possibile.

Il modo col quale la propaganda d'iniziativa popolare venne condotta per la quistione delle bevande alcooliche e per la recente quistione dell'absente può servire d'esempio a qualunque delle civili nazioni del globo.

L'allevamento dello struzzo negli Stati Uniti

In questi ultimi vent'anni l'allevamento dello struzzo ha raggiunto negli Stati Uniti una prosperità tale da rassicurare quei coloni che disperavano di riuscire ad acclimatizzare i preziosi bipedi.

L'introduzione degli struzzi negli Stati Uniti data dal 1882 e l'ultimo lotto fu importato nel 1901. Qualche anno più tardi l'esportazione delle uova e degli animali era interdetta al Capo, pena la prigione. Sembra però che l'importazione totale sia stata da 400 a 500 individui circa, gran parte dei quali morirono rapidamente. Oggi negli Stati Uniti si contano ben 17 grandi fattorie che posseggono circa 20,000 struzzi, e più della metà si trovano in California e nell'Arizona. Questo notevole progresso è d'altronde poca cosa in confronto a quello che si osserva nella Colonia del Capo dove oggi si possono trovare un milione di struzzi, mentre nel 1865 si arrivava solo agli 80.

Secondo il signor Menegaux, assistente del Museo, i prezzi sono molto variabili. Uno struzzo di un mese può costare da 250 a 400 lire; un adulto da 750 a 1000 lire; le uova costano dalle 300 alle 600 lire la dozzina. Ogni uccello adulto produce circa 700 grammi di piume, di un valore di 150 lire, e le sue spese di mantenimento si possono valutare a 50 lire. L'importanza e la qualità della raccolta dipendono molto dalla salute dell'animale e dalla sua razza. Bisogna notare che le piume non vengono strappate, ma si troncano alla base, senza che una goccia di sangue venga versata od un nervo irritato. Due mesi dopo, il moncone essiccato viene estratto.

Il fulmine e la statistica

Secondo un recente studio di Jex Blake, la morte per fulmine sarebbe rarissima in Inghilterra, poichè se ne registrerebbero appena 12 casi all'anno, cioè 0,36 per ogni milione di abitanti.

In Ungheria invece la mortalità sarebbe di 16 al milione, agli Stati Uniti il 10 e così pure in Austria; di 4 e mezzo in Prussia, di 3 in Francia e Svezia.

Dell'Italia e degli altri paesi la statistica non parla.

La maggioranza dei colpiti dal fulmine non muore; il Jex Blake cita infatti il caso di un fulmine caduto in una chiesa contenente 300 persone, 100 delle quali svennero per rimettersi poco dopo, 30 dovettero mettersi a letto e 6 sole rimasero uccise.

Un'altra volta, di 250 persone riunite entro una tenda sulla quale avvenne la scarica, 60 perdettero i sensi, due sole morirono, e così via.

Il rimedio suggerito per le vittime è la respirazione artificiale che si dimostra efficace ove si pratichi senza indugio.

"Records" di longevita'

E' possibile pensare che quelle provincie balcaniche da cui per tanti mesi ci giungevano notizie di eccidii e di sterminii di vite umane sono proprio quelle che tengono il "record" della longevità umana?

Eppure è così. — Il fatto ci viene attestato da una autorità indiscutibile, l'Ufficio imperiale di igiene di Berlino che ha computata testè la statistica dei centenari che vivono in Europa.

La Bulgaria conta 3883 centenari, la Rumenia 1074 e la Serbia 573.

Le altre nazioni d'Europa vengono in questo ordine: in Spagna vi sono 410 persone centenni, in Francia 213, in Italia 197, in Inghilterra 92, in Russia 89, in Germania 76, in Norvegia 23, in Svezia 10, nel Belgio 5 e in Danimarca 2.

Ed in Svizzera, il paese idilliaco, dove la purezza dell'aria, il vitto sano, il rigore nella pubblica igiene dovrebbero assicurare una lunga esistenza, non vive neppure un centenario.

La spiegazione del fenomeno delle lunghe vite nei Balcani è data da questo: al grande uso che colà si fa di latte inacidito che pare sia preziosissimo alimento per l'organismo umano.

LA NUOVA TARIFFA AMERICANA

Prof. GUIDO ROSSATI
(della R. Stazione Enotecnica Italiana di New York)

(Continuazione e fine)

Nella categoria dei marmi, pietre e terraglie le riduzioni contemplate dalla nuova tariffa agevolano merci italiane per circa 1,367,000 dollari, notevole sotto questo capitolo essendo la diminuzione, variante dal 25 al 35% del dazio sui marmi, quella del dazio sulla pietra pomice, che qui proviene dalle isole di Lipari, e l'esenzione da balzello dell'asfalto.

Segue, per importanza di riduzioni, la categoria dei tessili e loro manufatti, colla notevole esenzione da dazio della canape greggia, rappresentante da sola una valorizzazione annua di 838,751 dollari, e con agevolazioni su articoli del commercio nazionale inclusi in questa categoria per un totale di dollari 1,130,000 circa.

I temperamenti doganali ottenuti sui legnami e loro manufatti, colla riduzione di circa un terzo del dazio sul legno di radica e di circa il 60% di quello sulla mobilia, agevoleranno merci italiane per circa 600,000 dollari, ciò che potrà essere di stimolo all'importazione della mobilia artistica nazionale, avente articoli di classico stile e tuttavia prestantisi alla popolarizzazione fra le classi agiate.

All'infuori della notevole diminuzione (a circa un terzo delle vecchie rate) del dazio sull'alluminio, metallo che, coll'incessante progresso dell'ettrotecnica nazionale, va partecipando in misura ognor più notevole all'esportazione, di non grande momento per il nostro commercio, quantunque non trascurabili, sono i vantaggi conseguiti nella categoria dei metalli e loro manufatti, nella quale includonsi gli automobili, vantaggi che riguardano articoli del commercio nazionale per un valore annuo di circa 300,000 dollari.

Fra i manufatti diversi (**sundries**), non pochi articoli, interessanti il commercio nazionale, furono oggetto di facilitazioni degne di nota, quali ad esempio i cappelli di paglia, i cappelli di feltro, i guanti (specie da donna, nei quali distinguesi la manifattura nazionale) i cuoiami da scarpe, gli strumenti musicali, i bottoni di avorio vegetale (la cui fabbricazione ha assunto un notevole sviluppo in Italia), la saggina da scope, esonerata da dazio, e scongiurato l'aumento contenuto nel bill del Senato sugli oggetti d'arte originali, col che fu data parziale soddisfazione ai desiderata reiteratamente manifestati dal ceto artistico, come dalla stampa e dal pubblico americano.

Nella suddetta categoria furono avvantaggiate merci nazionali per un valore totale annuo di circa un milione di dollari, mentre furono aumentati i contributi sui coralli e capelli umani, articoli questi in parte esenti nella vecchia tariffa e che interessano il commercio nazionale per circa 1,130,000 dollari.

Qualche riduzione, riguardante merci per un valore totale di 55,000 dollari, fu ottenuta negli articoli di carta, mentre il minacciato dazio sui libri esteri, contro il quale si era sollevata l'opinione pubblica, venne scongiurato.

Delle agevolazioni riguardanti gli zuccheri il nostro paese risentirà beneficio relativamente piccolo, poichè esse non riguardano articoli dell'esportazione nazionale che per un ammontare forse di qualche $15,000.

Di pari piccolo sarà il vantaggio derivabile dalle lievi riduzioni di dazio sulle acque minerali, delle quali l'Italia ha, peraltro, dovizia, quantunque finora importate in misura relativamente piccola e cioè per circa 6,000 dollari all'anno.

Queste furono le sole facilitazioni apportate alla categoria delle bevande, la tariffa sui vini, i quali interessano grandemente il nostro paese, essendo rimasta invariata sia per la sistematica opposizione californiana, sia per l'ossessione temperantistica dei legislatori americani. Così, ad onta che avessi spezzato più di una lancia in favore dei vini, chiedendo, ove non fosse stata possibile una riduzione delle rate, almeno l'estensione del limite alcoolico per la rata minore, essenziale per ragione di equità, agli interessi della produzione meridionale, nulla fu potuto ottenere, neanche una così piccola facilitazione, riguardante, più che la misura, il modo col quale il dazio è concepito, modo che, per dirla col poeta, "ancor m'offende".

Laonde non resta che a sperare che una tale rettifica possa formare oggetto di future negoziazioni, in base alla clausola che autorizza il Presidente a concludere trattati di commercio colle nazioni estere. Ci è intanto di magra soddisfazione la riduzione nel dazio sull'aceto da 7½ a 4 soldi per gallone.

La disposizione contenuta nel bill del Senato, che imponeva la tassa di accisa (dall 1,10 per gallone di prova), sullo spirito adoperato nella fabbricazione dei vini liquorosi indigeni, disposizione che aveva sollevato tanto malcontento in California, e che minacciò persino in un certo momento di compromettere l'accordo in seno alla Conferenza, veniva eliminata dalla legge, e rimandata per ulteriore studio agli uffici competenti. Tale disposizione, di cui fu peraltro esagerata l'importanza, corrispondendo essa dopo tutto ad un aumento di circa 15 soldi al gallone, non avrebbe del resto, avvantaggiato l'importazione, a ragione della insufficiente sua portata, la differenza di prezzo fra i vini liquorosi indigeni e gli importati essendo troppo notevole per potere essere sostanzialmente influenzata da un aumento nel prezzo dei primi nelle proporzioni suddette.

In complesso, le riduzioni, od esenzioni da dazio, recate dalla nuova tariffa interessano il commercio nazionale per un valore totale di circa 27,000,000 di dollari, dai quali dedotti 2,250,000 dollari, che rappresentano il valore delle merci nazionali colpite da aumenti, risultano circa 24,750,000 dollari di merci nazionali daziabili, beneficate dall'attuale rimaneg-

giamento. In altre parole il 75% circa del commercio nazionale soggetto a dazio viene ad essere avvantaggiato dalla nuova tariffa.

Ma per farsi un concetto esatto della sua portata, occorre considerarla, oltre che nella rateale, nella sua parte amministrativa. Ed a tale riguardo la nuova legge rappresenta un notevole miglioramento sui disegni originali sia della Camera che del Senato, poichè furono eliminate le disposizioni più obbiettabili, alcuna delle quali aveva sollevato le proteste persino dei Governi Esteri. Tale era, ad esempio, la disposizione dell'abbuono del 5% nei dazii sulle merci trasportate in navi battenti bandiera americana, disposizione rimasta nella legge definitiva, ma soltanto a danno di quei paesi che non accordano agli Stati Uniti il trattamento della nazione più favorita, trattamento che l'Italia ha sempre concesso. Così pure, la disposizione dei dazii di rappresaglia contro quelle nazioni, che avessero mantenuto un trattamento differenziale a danno degli Stati Uniti, contenuta nel bill del Senato, venne eliminata in Conferenza, togliendo di mezzo un'arma che avrebbe potuto riuscire nociva anche al nostro paese.

Temperate non poche delle disposizioni inquisitoriali contenute nel bill della Camera, la parte amministrativa della nuova legge, nel mentre riuscirà più efficace dell'attuale nel prevenire le frodi doganali, non può dirsi angariosa per il commercio, all'infuori forse della disposizione che obbliga i produttori e gli esportatori alla eventuale produzione dei loro libri ad agenti governativi degli Stati Uniti autorizzati, rendendo gli esportatori, in caso di rifiuto, passibili di un dazio addizionale sulla merce in ragione del 15%; disposizione, peraltro, temperata dall'eliminazione di detta penalità quando le leggi del paese di origine dispongano per la certificazione giurata del valore delle merci, e per la punizione dei responsabili in caso di falsa dichiarazione davanti ai Consoli.

Ed infine il "clou" più notevole della nuova legge doganale, nel riguardo politico-economico, è la sezione autorizzante il Presidente a negoziare trattati di commercio colle nazioni estere per l'incremento dei rispettivi scambii, trattati da sottomettersi alla finale approvazione del Congresso.

E' in questa intenzione degli Stati Uniti, della cui serietà sembrano ora compenetrati i legislatori americani, anche per la ragione che il loro commercio, coll'Italia ad esempio, è almeno di un terzo superiore alle importazioni italiane negli Stati Uniti, che il nostro paese conta per assicurarsi quelle ulteriori facilitazioni su taluni articoli, che non furono potute ottenere nell'attuale revisione, integrando così la del resto elaborata riforma doganale compiuta.

Concludendo, la nuova tariffa, considerata rispetto al commercio nazionale, vuol essere riconosciuta quale una tariffa favorevole. Il nostro paese ne è fra i più avvantaggiati, risultato questo che, se è in buona parte dovuto ai criteri informativi della revisione compiutasi, lo è altresì in piccola misura, alla vigilanza assidua e sagace di chi rappresenta in questo paese l'autorità patria, nonchè all'opera solerte della locale Camera di Commercio Italiana, e della Fruit Importers Union, opera lodevolmente secondata dagli sforzi di autorevoli cittadini.

Definito così il regime doganale, ed eliminata la incertezza nelle sfere commerciali, inevitabile mentre pendeva la questione tariffaria, è a sperarsi che il commercio nazionale vorrà riprendere, sotto più lieti auspici ed in campo più libero, il cammino ascendentale da esso segnato fino a non molti anni addietro, e raggiungere il posto cui esso ha diritto di aspirare, per la bontà intrinseca degli articoli, per l'iniziativa e l'attività dei distributori, e per i fattori etnici, favorevoli ad una maggiore penetrazione delle nostre merci, esistenti in questo paese.

G. ROSSATI

Le iniezioni di "Champagne"

Un chirurgo americano, il dottor prof. J. O. Connor, del British Hospital di Buenos Ayres, ha avuto l'idea di usare il vino di tipo champagne — garantito purissimo all'esame chimico — per le iniezioni sottocutanee nei casi di profonda depressione psico-fisica, casi notati frequentemente dopo le operazioni di alta chirurgia.

Già da alcuni clinici italiani e stranieri, dal Colombo, dall'Hata, dall'Helrich, lo champagne e altri vini bianchi generosi e alcoolici erano stati usati come pozione, come gargarismo o come enteroclisma, per combattere il vomito originato dal cloroformio, o per riattivare la funzione del cuore e la circolazione del sangue.

Il prof. Connor — dice il "Journal" — afferma che gli effetti sono più rapidi e più evidenti se lo champagne è introdotto nel corpo dell'infermo come iniezione ipodermica, come si usa per i sieri. Al vino è aggiunta una qualsiasi materia sierosa asettica, per evitare l'irritazione locale e l'eventualità di qualche infezione.

Cinquecento grammi di vino possono essere iniettati in una sola volta; l'operazione si può ripetere dopo sei ore. L'effetto è quasi immediato. Il malato migliora in tutte le condizioni generali, i sudori freddi cessano, il polso ridiventa normale o quasi normale, il torpore sparisce e la nausea diminuisce.

Il Prof. J. O. Connor dichiara che i risultati ottenuti colla applicazione di questo metodo semplicissimo sono infinitamente superiori a quelli che abitualmente si constatano dopo le tradizionali iniezioni di olio canforato, di stricnina, di etere e di caffeina.

Nelle condizioni di depressione in cui si trovano gli infermi di polmone e di grippe grave, il Connor dice che si ottengono, con queste bacchiche iniezioni, i migliori e più confortanti effetti.

Un marito si lagnava sempre dei difetti di sua moglie col suocero. Un giorno questi gli rispose:

— Ha ragione, mio caro. Mia figlia è insopportabile, Se non si correggerà, la diseredérò.

Da quel giorno i lamenti del marito cessarono come per incanto.

Una moglie al marito:

— Ma perchè quando canto vai sempre fuori sul balcone? Non mi vuoi sentir cantare?

Il marito con gentilezza:

— No, non è per questo, cara: esco soltanto perchè non voglio che i vicini abbiano a credere ch'io ti stia picchiando...

COME SI PREVIENE IL TIFO

La Vaccinazione Antitifoide

E' noto che i germi della febbre tifoide penetrano nell'organismo umano per la via gastro-intestinale.

L'acqua inquinata, gli alimenti infetti non cotti, il latte ed altre bevande, che le mosche infette da sole bastano a contaminare, sono i veicoli più comuni dei bacilli del tifo.

Le verdure crude (lattuga, sedano, radici...) lavate in acqua inquinata sono altro mezzo di introduzione dei bacilli nel tubo gastro-enterico.

Dalla constatazione di questi fatti risultano evidenti le misure di prevenzione del tifo nelle località dove questo si sospetta o si manifesta in forma epidemica.

Bollire l'acqua, cuocere bene gli alimenti, proteggere i cibi, il latte ed ogni altra bevanda dal contatto delle mosche, le quali trasportano milioni di bacilli sulle loro zampe dalle latrine malfatte e maltenute alle cucine delle case vicine.

Quindi le reti metalliche alle finestre delle case e delle cucine in special modo, onde impedire l'entrata delle mosche, la grande nettezza dei luoghi abitati e la igiene alimentare sono misure di indiscutibile valore preventivo contro il tifo ed altre malattie contagiose.

La **VACCINAZIONE** preventiva contro il tifo è stata sperimentata largamente nei varii eserciti delle principali nazioni. Gli Inglesi l'adottarono nelle Indie già da varii anni con buoni risultati.

Gli americani verso la fine del 1911 la resero obbligatoria, come la vaccinazione anti-vaiolosa, a tutti i soldati ed ufficiali di terra e di mare, al disotto dei 45 anni di età.

Nel 1912 il numero dei casi di tifo nell'intero esercito americano fu ridotto ad **un decimo** e quello dei morti ad **un sesto** di quanto si era osservato nelle annate precedenti di scarsa morbosità.

I risultati ottenuti nel corrente anno sono ancora migliori.

La febbre tifoide è molto più comune in forma epidemica, nei distretti rurali, dove l'igiene dei pubblici servizi (condutture d'acqua, fognatura, ecc.) mancano o sono difettosi.

E' poi frequente negli eserciti in guerra e basti ricordare la guerra ispano-americana, durante la quale gli americani perdettero più uomini per febbre tifoide che per opera del nemico.

Nelle grandi città vi è sempre qualche caso, ma oggi le epidemie vi diventano meno frequenti appunto per il migliore funzionamento dei servizi pubblici, controllati dagli Uffici Sanitarii.

E' scientificamente accertato che vi sono individui, guariti di febbre tifoide, nei quali i bacilli permangono a lungo, anche dopo la completa guarigione, nelle loro secrezioni. Essi vengono chiamati **portatori di tifo** (typhoid carriers) appunto perchè portano con sè e diffondono per mezzo dei loro escrementi i bacilli del tifo. Varie epidemie, per es., furono causate dal latte distribuito da alcune latterie in cui lavorava uno di questi portatori di bacilli. L'epidemia venne in tale caso arrestata coll'allontanamento del soggetto portatore e colla completa disinfezione della latteria.

La vaccinazione serve anche a liberare i soggetti portatori dei bacilli del tifo e renderli così da focolai, inconsciamente pericolosi alla comunità, individui innocui e non diffusori di sì grave infezione.

La vaccinazione preventiva si compie con 3 iniezioni ipodermiche, a distanza di 10 giorni ciascuna, ed è consigliabile a tutti coloro i quali sono esposti o saranno per esporsi al pericolo della infezione, come gli infermieri, medici, studenti, villeggianti, lavoratori in luoghi infetti, ecc.

La durata dell'immunità non è ancora bene accertata. Gli inglesi la ritengono di 30 mesi, gli americani tornano a rivaccinare i militari dopo 4 anni.

E' certo che la vaccinazione anti-tifoide è oggi entrata nel campo pratico e che se gli ottimi successi avuti nei varii eserciti venissero estesi alla popolazione civile anche la febbre tifoide cesserebbe di preoccupare e di atterrire gli uomini.

Soppresso in tal modo un male così grave, l'umanità avrà da contar meno sulla provvidenza soprannaturale ma riconoscerà nella medicina preventiva una vera benefattrice naturale, escogitata dagli uomini di questa terra, senza scongiuri e senza preghiere, colle ricerche pazienti e positive delle scienze sperimentali.

San Francisco, Cal., 22 Ottobre 1913.

Dr. S. SCHIRO'
346 Columbus Avenue

PICCOLA POSTA

LA CONCIMAZIONE LOCALIZZATA

Un abbonato di Soquel, Cal., ci chiede se conviene localizzare i concimi presso i semi e le piante invece di eseguire lo spargimento per tutta la superfficie coltivata.

L'argomento è sempre d'attualità: Rispondiamo:

Il quesito ha particolare interesse per alcune piante che vanno coltivate a file molto distanti come la barbabietola, il pomodoro, ecc. A noi pare che la risposta possa essere così formulata: conviene fare la concimazione a tutto il campo, tenendo presente che a sviluppo inoltrato, le piante spingono in largo le loro radici: conviene poi parzialmente localizzare i concimi nei punti di semina e di trapianto per facilitare il primo sviluppo delle piante che, seminate in primavera, destinate a produrre durante la stagione estiva hanno bisogno di crescere rapidamente.

LA VITA DELLA VITE

BACCO giovinotto, divinità assai vivace e di buon umore, se n'andava un giorno a zonzo per l'Ellade, quando gli venne fatto di posar lo sguardo sopra una tenera pianticella dalle belle fogliuzze. La trovò di suo gusto, la raccolse; e per conservarla la trapiantò nel cavo d'un ossicino di passero. Ma in breve la pianta crebbe, e per dar più terra alle sue radici Bacco l'allogò in un osso di leone. Nemmeno questo di lì a poco bastò a contenere il rigoglioso vegetale, cosicchè il dio fu costretto a trapiantarlo un'altra volta in un osso più capace: e questo era un osso d'asino.

Ecco spiegato perchè il frutto della vite chè tale era la pianta allevata da Bacco — ebbe il dono, che tuttora conserva, di dare a chi moderatamente ne beve il cusso l'allegria del passero e la forza del leone, mentre a chi troppo ne tracanna procura la tardezza e la stupidità del somaro.

Questa favola, che fra le innumerevoli della mitologia non è la meno graziosa, tenderebbe anche a farci credere che per la prima volta la vite è stata coltivata nell'Ellade, e quindi che ai suoi abitanti spetta il merito d'averne per i primi assaporato il succo.

Ci dispiace per l'anonimo autore della favola, ma è contraddetto dalla Bibbia, i cui racconti, se hanno gli stessi titoli di credibilità, sono però più antichi. La "Genesi" non dice — e lo sanno anche i neonati — che Noè, "il gran patriarca" della canzone, ha piantata la vite e bevuto del vino con quelle catastrofiche conseguenze che è decenza non raccontare

La "Genesi", disgraziatamente, è molto laconica in proposito; e per trovare un più diffuso documento storico sulla coltivazione della verde vite, bisogna scendere fino all'"Illiade", dove, nella descrizione dello scudo d'Achille, si descrive anche la vigna messa a filari.

Ma gli scienziati, per loro e nostra fortuna, sanno bene spesso supplire colle loro congetture alla mancanza di testi e di documenti. Sull'origine geografica della vite son tutt'altro che d'accordo, poichè alcuni la fanno nativa dell'Asia centrale, mentre altri sostengono ch'essa prosperava già in Europa nelle epoche terziaria e quaternaria.

Data l'assenza di testimoni oculari, il dissidio non verrà tanto presto composto. I dotti sono però — o meraviglia! — concordi nell'affermare che il vino fu conosciuto da tutti i popoli dell'antichità, dalle rive del sacro Gange a quelle del Nilo, dai lidi dell'Egeo a quelli del Tirreno. E' una buona ragione per credere ch'essi conoscessero anche la vite.

Che roba fosse il vino fabbricato dagli antichi indiani, dai sudditi dei Faraoni o dai discendenti di Sem, non c'è barba d'archeologo che lo possa dire.

In fatto d'enologia la preistoria cessa appena colla civiltà greca, ma la storia non poteva avere più glorioso esordio.

Son famosi ancor oggi i vini che si producevano nelle isole di Chio, Cos, Lesbo, Psithos, o nelle terre di Frigia, di Tracia, di Tessaglia. Erano vini fabbricati con un processo assai complicato e farmaceutico: cotti, cioè, poi conditi d'aromi, profumati con frutti e con fiori, mescolati con sostanze atte a conservarli come il miele, la pece e perfino il catrame!

Come li giudicherebbe oggi un buongustaio? La risposta non è facile. Dall'uso che ne facevano è presumibile ad ogni modo che ai Greci piacessero assai.

Molte e celebratissime furono le qualità di vini che i romani ricavavano dall'uva nera o bionda dei loro vigneti: il còcubo, il falerno, il mamertino, il massico, il faustino.

In Gallia, secondo alcuni, la vite fu importata dai Fenici o dai Greci che fondarono Marsiglia; secondo altri, o sono i più, la preziosa cultura vi fu introdotta dai Romani. In tutti i paesi soggetti a Roma, dove la pianta di Bacco attecchì, la cultura della vite seguì le vicende del popolo conquistatore fino alla caduta dell'Impero d'Occidente. A volte fu ostacolata, a volte favorita dagli Imperatori; ma andò sempre maggiormente estendendosi.

I vini che si bevvero nell'età di mezzo un intenditore dei giorni nostri li scambierebbe certo per decotti purgativi, tanto erano empirici e primitivi i metodi di produzione. Il che non toglie che se ne facesse un consumo notevolissimo.

Tra il secolo XVI e il XVIII la viticultura andò soggetta a non poche restrizioni, in conseguenza di quanto si credeva dai governanti che la vite nuocesse ai terreni esaurendone la produttività ed immiserendo le altre colture. Non per questo la sua costante diffusione si arrestò.

Dopo il Rinascimento, intanto, più semplici e razionali processi si andarono adottando un po' in ogni paese per la fabbricazione del vino, così da creare nelle varie terre i tipi tradizionali, ai quali l'incremento dei commerci assicurò più copioso smercio e più larga fama.

L'Italia, la Spagna, l'Ungheria, la Grecia, il Portogallo e l'Allemagna ebbero i loro vini nazionali, che le capaci galeazze portarono traverso i mari, e che a vicenda si contesero il primato sulle mense dei principi e dei prelati, sulle tavole delle ben fornite "hostarie".

In Francia si disputarono a lungo il favore dei buongustai i vini di Borgogna e quelli della Sciampagna; ma allorchè l'immortale don Pérignon trovò la ricetta dello spumante, una incontrastata supremazia fu assicurata, forse per sempre, ai secondi.

In tutti i tempi si malignò alle spalle degli osti, che il vino si poteva fabbricare perfino col succo dell'uva. Ma s'intendeva che l'ingrediente di cui si abusava era l'innocentissima acqua.

Col progresso, ahimè! l'enologia è divenuta una scienza coi fiocchi, e la fabbricazione del vino una operazione chimica in piena regola. Guai se la scienza, e la chimica in modo speciale, s'immischiano di certe cose! A confronto del "vino sintetico" che oggi ci fanno bere coi più menzogneri nomi, il "vino battezzato, di cui diffidavano i nostri nonni, parrebbe e sarebbe la più schietta bevanda.

ANGIOLINO E LE DONNE

NOVELLA DI FLORINDO

Angelino non era mica dei più coraggiosi colle donne. Sì, aveva una cert'aria dongiovannesca, con quei baffetti neri neri voltati all'insù, con quel gran naso aristocratico, con quel fazzolettino color di sorbetto che gli spuntava dal taschino della giacca. E quando per via passava accanto ad una bella signora o ad una bella ragazza, la saettava con certe occhiate che guai se fossero cadute sopra un barile di polvere.

Ma era tutta apparenza; un'apparenza che faceva pienamente il suo dovere: ingannava. In realtà il bell'Angelino era un timido, che piuttosto d'abbordare un'incognita non importa dove, avrebbe per sempre rinunciato alle più lusinghiere conquiste; e che non avrebbe rubato un bacio ad una donna, nemmeno se gli avessero promesso la medaglia al valor civile.

E sì che la sua professione lo teneva in continuo contatto col gentil sesso. Faceva il maestro di piano, e dava lezioni — tre, quattro o magari cinque al giorno — ad un'infinità di fanciulle d'ogni età e condizione: bionde e brune, ricche e così così, mature e appena sbocciate. Comunque fossero, le sue allieve facevano tutte gli occhi dolci a quel maestrino così garbato che si profumava al "Foin coupè".

Lo chiamavano semplicemente "signor Angelino". "Signor Angelino, mi suoni questo. Signor Angelino, m'insegni quest'altro". Una, a lezione finita, gl'infilava un fiore all'occhiello; una seconda, sonando a quattro mani, saltava un'ottava per incontrare un momento le sue agili ed infallibili dita; una terza gli scriveva, perchè li mettesse in musica, dei versi pieni di sospiri, di fremiti e di strette al chiaro di luna.

E Angelino, niente. Accoglieva quelle dimostrazioni con dei sorrisi un pò imbarazzati, un pò fatui, senza dire una parola; poi arrotolava la sua musica per battere in ritirata. Brune e bionde,, ricche o così così, le sue allieve restavano sempre per lui delle allieve e niente più.

Aveva ragione; perchè il pianoforte è una cosa e l'amore un'altra. Ma almeno quella pratica... musicale col bel sesso gli avesse servito di tirocinio; gli avesse dato l'iniziativa necessaria per far fortuna colle altre donne, con quelle a cui di musica non doveva insegnar nulla. Nemmeno per sogno! Il signor Angelino, a venticinque anni compiti, anzi sonati, restava sempre in fatto di avventure amorose un principiante assai male in gambe, e in fatto d'amoroso ardimento un collegiale travestito da Don Giovanni.

Glie lo dicevano sempre gli amici: "Diamine, Angelino, alla tua età!....". E gli facevano, diremo così, la morale, incitandolo a cogliere le occasioni invero assai numerose ed allettanti che gli capitavano. Non è da credere che quei discorsi rimanessero proprio senza effetto. L'ottimo giovane che dava tante lezioni alle donne, non era restìo a riceverne dagli uomini.

E i suoi amici erano così zelanti maestri che qualche cosa finirono per insegnargliela: gli insegnarono a raccontar delle frottole, requisito infallibile per guadagnarsi la fama di conquistatore.

* * *

Potenza della menzogna! Non c'è mezzo migliore per convincersi di una favola, che raccontarla agli altri. Da quando aveva cominciato ad ammanire a Tizio ed a Caio la fedele narrazione dei suoi fantastici successi, Angelino s'era sentito divenire un altro uomo.

Gli pareva d'avere un coraggio da leone e un'esperienza da "vieux marcheur": pubblicando giorno per giorno — a puntate, come i romanzi d'appendice — il resoconto delle sue imprese amorose, si persuadeva di essere ormai preparato a dovere per la carriera del donnaiuolo. Che più? Ci credeva perfino lui ai trionfi che inventava con fantasia ormai fervidissima; e quelle innumerevoli Marie, Nine, Tine da lui cinicamente sedotte gli ispiravano più compassione che orgoglio.

Però, a dirla in confidenza, il piacere di tante immaginarie conquiste era stato passeggero. A raccontarle, Angelino cominciava a provarci meno gusto; e dopo averne tante architettate, il maestro di musica sospirava di farne almeno una. Non aspettava più che l'occasione, un'occasione autentica.

E questa gli si offerse nella forma ideale, sotto l'aspetto di una giovine vedovella. Non aveva ancora ventiquattro anni la signora Giulietta, e da due piangeva ininterrottamente l'immatura perdita del suo diletto sposo. Per distrarla da quell'inconsolabile dolore, un'amica lo aveva consigliato di riprendere gli studi di pianoforte troncati dal matrimonio; e per questo — l'amica era una signora assai pratica del mondo — le aveva presentato il signor Angelino.

A vedersi proporre come allieva quella simpatica e fresca vedova, che seguitava a portare il viola di mezzo lutto perchè è un colore che sta bene alle bionde, il maestro di piano si affrettò a ridurre del venticinque per cento il solito prezzo delle lezioni, per facilitare l'accordo. E giurò a sè medesimo di rasciugare i begli occhi della signora Giulietta.

Con quanto impegno si mise ad impartire le sue lezioni, e con quanta diligenza la vedovella lo assecondava! Sul principio erano assai imbarazzati tutt'e due, poi lo rimase soltanto lei; infine l'uno e l'altra presero reciprocamente confidenza e la musica camminò a meraviglia: "andante mosso".

La musica soltanto, perchè quanto al resto.... Angelino si faceva bensì un coraggio da spaccamonti, e cercava con molti sospiri e molte occhiate languide di tirare la vedovella sul terreno.... extramusicale. Ma la signora Giulietta abbassava tosto pudicamente le palpebre sulle lacrimose pupille, e parlava d'Arturo. Arturo era il suo sposo buon'anima.

Quel discorso era sempre una gran doccia fredda per l'intraprendente ma sensitivo maestro. "Ah, il mio povero Arturo aveva i capelli così neri e la pelle così bianca!" "Non ce n'è mica un altro come Arturo buon'anima!"

Se azzardava una stretta di mano più eloquente del solito, o un sospiro più profondo, o un complimento più patetico, il buon Angelino era sicuro di far spuntare l'ombra d'Arturo. A poco a poco si abituava anche a quello; ma quell'aparizione che regolarmente si verificava nei momenti più dolci delle lezioni, non era certo una cosa piacevole, nè il miglior mezzo per infondere ardire in un Don Giovanni che non aveva ancora imparato ad invitar a cena i trapassati.

E' vero che le immancabili evocazioni del povero Arturo non impedivano alla signora Giulietta di prestarsi con molta buona volontà al pavido gioco del maestrino.

Con tanta buona volontà, che il pianista arrivò senz'accorgersene al primo bacio, poi ai secondi, poi agli abbracci, poi.... Sarebbe arrivato anche al resto, senza una facezia che gli fece quella buon'anima di Arturo.

Fu una sera, una sera di maggio. Il mese dice tutto: profumo di rose, languore nelle vene, tentazioni. Angelino e la sua allieva, seduti a tu per tu sopra un sofà del salotto, sentivano così bene le cose sopra elencate, che giunsero al punto di completamente dimenticarsi di un grande ritratto del povero Arturo, il quale dall'alto della parete dominava la situazione.

Giunsero fino a quel punto, ma non lo passarono; perchè nell'attimo stesso in cui la signora Giulietta trascurava finalmente di evocare il compianto suo sposo, e Angelino stava alfine per raccogliere il frutto di tante lezioni a prezzo ridotto, "tracchete!" il ritratto pensò bene di staccarsi dal suo chiodo per cadere in mezzo ai due.

Il bolide inattso fece balzare colla rapidità indicata per la circostanza la signora e il maestro, i quali si affrettarono con legittimo stupore a rendersene ragione.

E la caduta miracolosamente inopportuna del povero Arturo produsse, ahimè, in tutti e due l'effetto d'un avvertimento del cielo. Da quella sera Angelino è ridivenuto timido colle donne. **FLORINDO.**

LA POPOLAZIONE DELL'EUROPA

Secondo gli studi più recenti fatti dal professore tedesco Ditzel, la popolazione complessiva dell'Europa era alla fine del 1910 di 433 milioni e 900,000 anime, così ripartiti: Russia 117 milioni; Germania 64; Austria-Ungheria 51; Inghilterra 45; Francia 39; Italia 34; Spagna 19; Belgio e Rumania 7 ciascuno; Turchia europea 6; Olanda, Portogallo e Svezia, 5 ciascuno; Bulgaria 4; Svizzera 3; Serbia, Danimarca, Grecia, Norvegia 2 ciascuna. Presa nel suo insieme l'Europa ha di gran lunga la popolazione più densa che non nel resto del mondo: 44 abitanti per chilometro quadrato mentre in Asia sono 19, in Africa 5, in America 4 ed in Australia non arriva all'uno. Ma tale densità è molto ineguale passando dal 255 nel Belgio all'8 in Norvegia. L'Italia figura con 120, la Germania con 112, la Francia con 74, la Russia con 23. In generale la natalità in Europa è piuttosto scarsa. Il primato spetta ad ogni modo alla Russia con 44 nascite all'anno per 1000 abitanti. Seguono l'Ungheria con oltre 35½, l'Italia con quasi 33, l'Austria, la Germania, ecc. La Francia occupa l'ultimo posto con 19.7, ma in compenso vanta il minimo della mortalità.

La marina svizzera

E' tempo di riabilitare l'ammiraglio svizzero. Questa carica non fu un'invenzione carnevalesca, nè una trovata di librettista d'operetta; realmente esistettero degli ammiragli svizzeri che, se non comandarono una vera e propria marina, ebbero almeno ai loro ordini una flotta degna di tal nome.

Non è storia di ieri. Verso il XGI secolo i grandi laghi elvetici erano solcati da galere appartenenti a Cantoni rivali. Si fecero venire da Genova dei mastri carpentieri; a Villeneuve si radunò tutta una flottiglia da guerra.

Il Lemano, coi suoi 75 chilometri di lunghezza, coi 580 km. quadrati di superficie, colle sue rive che misurano 167 chilometri di sviluppo, non è un piccolo mare? Ginevra, per difendersi dalla flotta equipaggiata sul lago dai Principi di Savoia, armò anch'essa delle galee che portavano fino a cinquecento uomini di equipaggio.

Da quando la neutralità della Svizzera è stata garantita dalle Grandi Potenze, da quando specialmente il suolo della Repubblica elvetica è difeso da un rispettabile esercito, non si vedono più navi da guerra sui laghi. L'ammiraglio svizzero ha cessato di esistere.

Esiste invece una considerevole flotta commerciale. Le vie navigabili della Repubblica raggiungono i 570 chilometri.; ma una buona parte di esse non conoscono bastimenti di sorta. La navigazione in realtà non si effettua che sui laghi più grandi. Ciò non toglie che la Svizzera vanti una marina mercantile parte composta di battelli per i viaggiatori; il primo dei quali — battelli non viaggiatori — fu varato nel 1823. Il numero dei passeggeri, ai quali tale marina è destinata, aumenta d'anno in anno con notevole rapidità. I battelli a vapore che, verso la metà del secolo scorso, non trasportavano annualmente che 40 mila viaggiatori, ora ne imbarcano in ugual periodo di tempo più di 1,350,000, compiendo un percorso totale di 550 mila chilometri.

LA PIU' ALTA CASA DEL MONDO

La più alta gratta-cielo di New York, la più alta casa del mondo, la Woolworth Building, tra Broadway e Park Place, è terminata. La bandiera americana vi sventola a 240 metri dal suolo. L'edificio si compone di 50 piani; era stato cominciato nel novembre 1910.

Una parte potrà essere abitata in novembre. L'immobile rappresenta un valore di 67 milioni e mezzo di franchi, dei quali sono stati spesi 22 milioni e mezzo per l'acquisto del terreno, 5 milioni per le fondamenta e 40 milioni per la costruzione. I fitti produrranno annualmente 12 milioni e mezzo di franchi. La Woolworth Building appartiene in gran parte a dei capitalisti francesi.

MARITO... GENTILE

In Campagna:

— Marito mio, sono stanca da non poterne più; io non mi sento di fare questa salita; oh, se trovassimo un somaro che mi portasse!

— Ma, son quà io, cara, appoggiati al mio braccio.

Le sette meraviglie del mondo moderno

Una rivista scientifica di Chicago l'"Electrician", ha messo a concorso fra i suoi lettori un quesito assai interessante:

"Quali sono le sette meraviglie del mondo moderno-"

I vecchi autori ci hanno imparato che le sette meraviglie dell'antichità erano:

1. La Tomba di Mausolo ad Alicarnasso.
2. La piramide di Cheope.
3. Il faro di Alessandria d'Egitto.
4. Il colosso di Rodi.
5. I giardini pensili di Babilonia.
6. La statua di Giove in Olimpia.
7. Il tempio di Diana in Efeso.

Erano quelle meraviglie più specialmente artistiche, e non poteva essere altrimenti, poichè Egiziani, Greci e Babilonesi non erano ancora provetti nella scienza che conquise il mondo di poi.

L'"Electrician" si è rivolto non solo ai propri lettori, che sono gente studiosa, ma anche ai dotti ed agli scienziati più in fama nel mondo intiero, per pregarli di classificare in ordine di importanza le sette meraviglie moderne della scienza. Confrontate e ordinate tali risposte, ne è venuta fuori questa graduatoria per le scoperte meravigliose del tempo presente, che possono a buon diritto dirsi le sette meraviglie del mondo moderno:

1. — La telegrafia senza fili.
2. — Il telefono.
3. — L'aereoplano.
4. — Il radium
5. — Le antitossine.
6. — L'analisi spettrale.
7. — I raggi X.

E' da notarsi che non vennero classificati fra le sette meraviglie del mondo nè il fonografo, nè il cinematografo. Senza dubbio l'una e l'altra di queste invenzioni non hanno ottenuto un sufficiente numero di suffragi per essere classificate fra le sette prime.

Il Comptroller of Currency, a Washington, ha emanato un ordine per la presentazione dei rapporti sulle condizioni di tutte le banche nazionali degli Stati Uniti al 21 di Ottobre.

La signora Eufrasia si reca dal dottore:

— Sentiamo un po' che cosa ha la signora?

— Ma, ecco, dei disturbi...

— Va bene, ma di che genere?

— Non saprei... con precisione...

— Pure qualche cosa si sentirà...

— Sì, Allo stomaco...

— E che cosa si sente?

— Qualche cosa...

— Qualche cosa?

— Qualche cosa che va su e giù senza mai riposo.

E il dottore, che ormai ha perduto la pazienza:

— Ho capito, signora, lei deve avere ingoiato un ascensore!

LE SPERANZE DEL FUTURO

Thomas A. Edison, il grande inventore americano, ha dichiarato che il futuro sarà molto migliore del presente per i lavoratori.

Egli afferma che fra 200 anni un lavoratore comune potrà vivere come un signore che ha 200 mila dollari di rendita all'anno grazie ai prodigiosi progressi che faranno le industrie, i commerci e l'agricoltura.

— Fra 200 anni — ha dichiarato Edison — l'operaio non avrà più bisogno di lavorare come uno schiavo, di rovinarsi la salute, di esporsi ai pericoli ai quali va incontro giornalmente.

Quando la panna non si fa densa sbattendola, unitevi un chiaro d'uovo e sbattetela nuovamente. L'effetto è quasi istantaneo.

VOL. 1. SAN FRANCISCO, CAL., NOVEMBER 15, 1913 No. 5.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi - Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

Il Padiglione dell'Orticoltura all'Esposizione Internazionale 1915

Vol. I. SAN FRANCISCO, CAL. NOVEMBER 15, 1913 No. 5.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò }

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$3.00	One year	$3.00
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Protezionismo e Libero-Scambio

Apprendiamo con vero dispiacere, scrive un corrispondente della "Vita Internazionale", e noi facciamo nostro il suo commento, che nel mentre si sta solidamente organizzando in Italia un movimento libero-scambista, l'on. Colaianni non sdegna continuare a combattere il liberismo a tal uopo inviando articoli al giornale di Rolando Ricci. Noi non siamo mai riusciti a capire la logica delle pubblicazioni protezioniste dell'on. Colaianni, che ci sembrano, specie per quanto concerne l'Inghilterra, da molto tempo in anticipazione confutate sopratutto nei "Saggi finanziari" di Sir Roberto Giffen, in specie quello sull'uso e l'abuso delle statistiche. Se v'è qualcosa a cui il protezionismo proprio non ha giovato ed anzi nuoce in Italia, si è l'agricoltura, di cui molte forme possibilmente rimunerative sono sacrificate ad una sola che non lo è.

Su questo punto non veggo, o meglio da molti anni non veggo che le argomentazioni di Giretti, di Viti De Marco, di Coletti ed altri, restino punto scalfite. L'on. Colaianni ci addita la condizione a cui l'agricoltura inglese è ridotta dall'attuale regime liberista; ma in ciò facendo egli dimentica anzitutto che a creare questa condizione coopera non per poco l'antiquato regime agrario, che è per altro già in via di rapida trasformazione: se ci fosse libero scambio pei valori terrieri, molti tra gli attuali inconvenienti non potrebbero esistere; eliminate queste difficoltà interne, il reintrodurre il protezionismo per promuovere la agricoltura vorrebbe dire promuoverla a spese di industrie rimunerative attuali, in cui il capitale è attualmente investito o a cui esso fluisce, e da cui esso sarebbe divertito verso una industria che, in molte forme, il clima e il suolo ostacolano. Tant'è vero che la stessa crisi non si verifica in Danimarca ove pure c'è il libero scambio, ove il clima è meno clemente e l'agricoltura è più florida che in Inghilterra.

Laddove a mano a che i paesi transoceanici aumentano la loro popolazione e consumano una parte crescente dell'eccesso di prodotti agricoli che attualmente esportano, diverrà automaticamente proficuo il coltivare in casa propria le cose che non è più conveniente comperare altrove con prodotti domestici. In ogni modo, "caeteris paribus", il liberismo gode di un valore morale e politico intrinsecamente superiore perchè attenua le crisi non accentua ingiustizie tra classi di produttori, non aggiunge condizioni favorevoli ai "trusts" non fa del Parlamento un'anticamera della borsa ed avvezza ognuno a non confidare che in se stesso.

La pioggia ed i suoi effetti

Grandi sono le macchie solari e Padre Ricard è il loro profeta!

Così è se dobbiamo credere ai giornali quotidiani.

L'egregio astronomo dell'osservatorio di Santa Clara ha predetto la pioggia nei giorni 1, 5, 8, 12, 15, 19, 25, 29 Novembre e primo di Dicembre. In complesso quindi il mese di novembre sarà alquanto acquitrinoso. Le previsioni dell'astronomo Ricard si sono avverate in buona parte. Infatti nella prima quindicina di Novembre abbiamo avuto, in quasi tutta la California delle pioggie assai abbondanti.

Se nella seconda quindicina di questo mese continua la stessa proporzione arriveremo alla fine di Novembre con una precipitazione superiore a quella dello scorso anno con grande consolazione dei nostri bravi farmers che già si impensierivano seriamente per l'ostinata siccità dell'autunno.

L'abbondante pioggia di queste due ultime settimane ha assicurato ai coltivatori del nostro Stato e della Costa del Pacifico un abbondante raccolto per il 1914 a meno che non intervengano dei sinistri contrattempi.

La pioggia è caduta in modo quasi uniforme, lentamente, dimodo che ha avuto il tempo di penetrare nel sottosuolo e non di scorrere via.

I suoi effetti quindi saranno duraturi e si avvertiranno specialmente nella prossima primavera.

Veramente i primi effetti sono visibili oggi stesso.

Nell'attraversare le campagne delle contee di Alameda, Contra Costa, Sacramento, etc. recandoci alla Capitale [illegible] Oakland-Antiocn and E. abbiamo notato che le colline della zona del Mount Diablo e tutta in generale l'ampia distesa della vallata del fiume Sacramento già brulle e giallastre, come riarse dal sole, ora verdeggiano lietamente sotto le miracolose carezze della pioggia.

Divina potenza della pioggia!

La pioggia finalmente è venuta. Generosa ed abbondante: ha portato l allegria nel cuore dei campagnuoli e degli abitanti delle città di tutta la Costa. Perchè la prosperità dei farmers è poi l'attività commerciale della città. IL MONITORE.

Le ricchezze bancarie della California

Le risorse e le attività delle 750 Banche della California, sommano in tutto la bellezza di $81,168,212 505,30, esclusivamente dei $464,211.66 che si trovano depositati presso le casse postali di risparmio pure entro lo Stato di California.

Queste cifre ce le da lo state statician Roberts nel suo rapporto per l'anno fiscale che terminava al 30 Giugno ultimo scorso.

Di queste 750 istituzioni finanziarie, 150 sono esclusivamente banche commerciali e 132 sono casse di risparmio. Vi sono inoltre 153 banche che si dedicano tanto alle operazioni commerciali come pure ai risparmi. La California verrebbe dunque al quinto posto fra gli Stati dell'Unione che sono i più forti finanziariamente, eccettuato New York che viene in prima linea seguito poi dalla Pennsylvania, Masschussetts ed Illinois. Queste cifre rappresentano una media di dollari 681,16 per ogni depositante.

San Francisco vanta depositi a risparmio per $504,000.000, Los Angeles $247,600,000 e Sacramento County $37,600,000. Seguono poi le altre contee con depositi a risparmio dai 15 milioni in su o poco meno. Queste cifre dimostrano l'enorme ricchezza della California, ricchezza che va aumentando ogni anno a passi giganteschi.

L'automobile a buon mercato

Da parecchi anni, l'industria americana si è data alla fabbricazione di automobili a basso prezzo, accessibili anche alle borse modeste; ma adesso soltanto l'idea si è diffusa anche in Europa, ed ha trovato larga applicazione pratica in Inghilterra.

Ancora tre anni fa le fabbriche inglesi produttrici di automobili semplici ed a buon mercato si contavano sulle dita; oggi esistono su quel mercato 120 tipi diversi, il cui prezzo varia da 2200 a 5000 franchi.

L'ultima trovata è una vettura a quattro ruote e ad un [illegible] ed oltrepassa di poco i 100 chili di peso. Essa comincia già a sostituire la motocicletta della quale è assai più comoda più [illegible] superiore come [illegible]

ECHI LOCALI

Le Elezioni Municipali

Nella giornata di martedì 11 novembre ebbero luogo nella nostra città le elezioni municipali parziali per la nomina di otto consiglieri scadenti, di un giudice di polizia e del collettore delle tasse.

In seguito ai risultati di queste elezioni il Consiglio Municipale viene ad essere così costituito:

Paul Bancroff — Andrew J. Gallagher — J. Emmet Hayden — George E. Gallagher — Fred L. Hilmer — Oscar Rocks — Thomas Jennings — William H. Mc Carthy — Halph Mc Leran — Charles A. Murdock — Edward L. Nolan — Alexander T. Vogelsang — Henry Payot — Fred Suhr — James E. Power — John O. Walsh — Charles A. Nelson e Con Deasy.

Conferenza

Sotto gli auspici del Board of Education della città e Contea di San Francisco (commissione delle conferenze) e della sezione della Dante Alighieri, la sera del 21 c. m. (venerdì) alle ore otto, nell'aula magna della Jean Parker School l avv. Prof. R. Giorgio darà una conferenza su "'Torino e la sua ultima esposizione Internazionale" illustrata con proiezioni.

L'avv. Giorgio fu delegato per lo Stato di California a quella riuscitissima mostra del Lavoro e ci darà certo una interessante ed istruttiva descrizione della storica città di Torino e della sua ultima Esposizione.

Cose della North Beach Promotion Association

La benemerita associazione conosciuta sotto il nome di North Beach Promotion Association continua tenacemente la sua opera d'alta importanza civica per il miglioramento materiale e morale del quartiere settentrionale.

Recentemente essa ha vinto delle belle battaglie ed ora ha deciso di iniziare la pubblicazione di un suo bollettino ufficiale settimanale che quanto prima vedrà la luce.

La sua circolazione iniziale sarà di 6 mila copie. Auguri.

Nella Redazione del Monitore

A datare da oggi Mr. Frank Adams non fa più parte della Redazione di questo Periodico, perchè d'ora innanzi, le sue occupazioni lo costringeranno a passare buona parte dell'anno nell'Est. Il suo posto, come Associate Editor, sarà degnamente occupato dal Dottor Salvatore Schirò.

Frank Adams però ci darà di tanto in tanto qualche suo scritto.

L'ALTO COSTO DELLA VITA E LA VIABILITA'

INORA il movimento più logico e pratico pel miglioramento generale di condizioni che deve condurre alla riduzione dell'alto costo della vita, è quello iniziato — e condotto con intelligente e instancabile operosità — dalla National Highways Association alla quale si devono già non pochi miglioramenti nella viabilità in vari Stati.

L'associazione propugna la costruzione di cinquantamila miglia di vie nazionali e sta lottando energicamente per ottenere che il Congresso nomini una commissione per studiare il progetto in rapporto all'agricoltura, il commercio l'economia, l'istruzione, le comunicazioni, i trasporti, i bisogni militari.

La National Highways Association ha raccolto dati importanti ed impressionanti sul problema della viabilità in rapporto a tutte le fasi della vita nazionale ed è venuta alla conclusione che dalle condizioni della viabilità dipendono principalmente le attuali condizioni della vita del paese.

E evidente che se due cavalli trasportano in un giorno per alcune miglia una balla di cotone — per esempio — su di una cattiva strada, potrebbero trasportare dodici balle di cotone pel doppio della distanza nello stesso periodo di tempo su di una buona strada. Lo stesso dicasi del grano e di altri prodotti della terra.

Attualmente costa all'agricoltore americano circa 12 soldi e mezzo per tonnellata ogni miglio il trasporto di merce su di una buona strada, mentre gli costa il doppio se la strada è una di quelle che ordinariamente vi sono nei distretti rurali, e gli costa dal quadruplo al decuplo se la strada è cattiva.

Questo stato di cose è direttamente connesso con l'alto costo della vita.

Negli Stati Uniti vi sono strade rurali per 2,300,000 miglia, ma, di esse, solo 300,000 sono state migliorate e soltanto in parte, sicchè agli agricoltori americani costa più il trasporto di un carico di grano dal podere alla stazione ferroviaria, distante dieci miglia, che da New York a Liverpool.

Cinquantamila miglia di strade nazionali, calcolate al costo esagerato $20,000 al miglio, costerebbero in tutto un miliardo di dollari — vale a dire una somma enorme; ma si risparmierebbero $50,000,000 all'anno e questo risparmio in 20 anni coprirebbe il costo di tutta la rete stradale. Senza contare che il miglioramento della viabilità fa aumentare di $5 all'acre il valore dei terreni nel raggio di un miglio dalla buona strada e la progettata rete di vie nazionali accrescerebbe di $500,000,000 il valore, dei poderi. Con queste cifre la National Highways Association risponde alla sistematica obiezione che il paese non può costruire le vie nazionali perchè costerebbero troppo.

Un problema del giorno negli Stati del Sud è da anni la sentita mancanza di strade. Nel Middle West le stesse condizioni prevalgono ed inoltre le poche strade che vi sono, per la maggior parte sono impraticabili e poche sono le strade a letto duro. Solo nei più antichi Stati dell'East vi son strade a letto duro per un percorso notevole ma vi sono anche strade per molte miglia fangose, mal tenute, e spesso impraticabili.

Il cattivo stato di queste strade è causa di un'enorme perdita di tempo e di denaro. Negli Stati Uniti vi sono 25 milioni di cavalli e muli addetti ai lavori dei campi, 1,600 mila veicoli tirati da cavalli ed 850 mila automobili, valutati in tutto a $4,000,000,000 Essi sono costretti a viaggiare su oltre due milioni di miglia di strade rurali maltenute, irte di radiche, fangose, polverose e pericolose, e 300,000 miglia soltanto di strade appena possibili e passabili.

Se la depreziazione annua dovuta allo stato delle vie rurali fosse soltanto del 10 per cento ($400 milioni) questo solo ammontare basterebbe, a $5,000 per miglio, a costruire 80,000 miglia di strade moderne, comode e sicure. In meno di cinque anni l'ammontare ora perduto annualmente per la depreziazione dovuta alla cattiva viabilità pagherebbe il costo del miglioramento delle strade e in 30 anni pagherebbe il miglioramento degli altri due milioni di strade nazionali.

Le buone strade hanno un valore — in rapporto al benessere pubblico — che non può essere calcolato in dollari. Le buone strade fanno le buone scuole e le popolazioni istruite ed educate. Dove l'accesso alla scuola è difficile a motivo della cattiva viabilità, prevale l'analfabetismo, il livello di vita è più basso per l'assenza di comodità, e gli scambi sono stentati, il che costituisce una delle maggiori cause dell'alto costo della vita.

Nel Massachussetts, nel Rhode Island, nel Connecticut, nell'Ohio e nell'Indiana il percorso in miglia di buone strade è di circa il 35 per cento e in quegli Stati la media popolazione scolastica è di oltre il 77 per cento della popolazione in età da frequentare la scuola. Invece, nell'Alabama, nel Mississippi, nell'Arkansas, nel South Dakota e nella Georgia la percentuale delle strade possibili è di 1.5 per cento e quella dei ragazzi che vanno a scuola è meno del 60 per cento.

Nel Massachussetts, nel Connecticut, nel New Jersey, e nel Rhode Island la popolazione supera i 6 milioni, vi sono circa 20,500 nativi bianchi analfabeti (0.34 per cento) e le buone strade sono oltre il 50 per cento.

Invece nell'Arkansas, nel Missouri, nel Mississippi e nel North Carolina la popolazione è di quasi 8 milioni, vi sono 375,000 nativi bianchi analfabeti (4.75 per cento) e le buone strade costituiscono l'1.5 per cento appena di tutta la viabilità.

Lo splendido progetto della National Highwyas Association — che darebbe, anche, lavoro a decine di migliaia di operai, rianimando, così, gli affari, ora generalmente depressi — comprende la costruzione di sei grandiose vie nazionali principali allaccianti gli estremi del continente attraversandolo in lungo ed in largo. Da queste sei grandi arterie dovrebbero partire 19 grandi tronchi di connessione e da questi si diramerebbero 59 piccoli tronchi di congiunzione, il tutto formante una vasta rete la quale coprirebbe l intero continente assicurando al paese una nuova era di attività e di conseguente floridezza.

L'ALIMENTAZIONE VEGETALE

I FUNGHI

Vi sono i buoni e cattivi funghi. Noi non ci occuperemo che dei primi. Degli altri diremo soltanto che si devono molto temere e che non dovremo accettare sulla nostra tavola, ad eccezione dei tipi classici del boleto, del ghezzo e del cappatello, che dei funghi raccolti da un vero conoscitore. Non prestate, poi, alcuna fiducia a nessuna ricetta che vi possa essere data per rendere inoffensivi i funghi velenosi: tutte sono fallaci: l'aceto, la cottura con lo spicchio d'aglio, con la moneta d'argento, ecc.

I funghi si compongono d'un tessuto spugnoso formato di cellulosa e impregnato di una forte proporzione d'acqua (da 75 a 90 per cento). Vi si trovano, inoltre, principi alimentari punto trascurabili: da uno a uno e mezzo per cento di idrati di carbonio e una proporzione variabile di sostanze minerali fra le quali figurano la potassa e l'acido fosforico.

I funghi sono adunque un alimento dotato d'un reale valore nutritivo che il suo contenuto fosforico rende particolarmente tonico. I suoi elementi azotati lo approssimano alla carne. Coi funghi arrostiti si prepara un estratto che, messo nelle salse, vi sostituisce vantaggiosamente il succo di carne poichè è assai meno tossico di questo e non può incomodare menomamente neppure quei malati che sono sottoposti a un severo regime alimentare, come, ad esempio, gli albuminurici.

La loro struttura densa e, nello stesso tempo, spugnosa, ne fa però un alimento che non tutti gli stomachi possono sopportare, e la preparazione culinaria col burro e l'olio non fa che aggravare il caso. I funghi, bene tollerati quando figurano in uno stufato, dopo una lunga cottura e una preliminare macerazione nell'aceto divengono poi molto indigesti quando si mangiano separatamente, prima perchè in questo modo se ne mangiano assai di più, poi anche per il modo di cottura che ho indicato e che è quasi il solo che si usa. Il fungo appena cotto nel burro o nell'olio ad alta temperatura si riduce come la spugna fritta — con la quale si uccidono i cani — poi, nello stomaco, si gonfia e prende un volume enorme.

Nulla vi ha, allora, di più indigesto, sebbene l'istinto popolare abbia compreso che l'aggiunta di forti spezie attenui, stimolando lo stomaco, parecchio il male. Ingegnosamente cucinati, i funghi dovrebbero rappresentare, nel regime dei malati privati di carne, una parte importantissima, giacchè non vi ha un alimento più saporito e più innocuo.

La purea di funghi, la minestra magra contenente qualche fungo tagliato a pezzi, le fette di funghi arrostite... sono tutti piatti eccellenti, salubri, molto nutrienti e anche economici, che meritano di essere volgarizzati assai.

DR. IX.

Nell'anno fiscale 1913 furono esportate dagli Stati Uniti 21 milioni di dozzine di uova contro un milione e mezzo di dozzine, dieci anni fa. Il prezzo medio per queste uova esportate fu di [illegible] soldi e mezzo la dozzina.

Meraviglioso Sviluppo Ferroviario

Coll'inaugurazione della nuova linea elettrica, Sacramento è oggi il più grande centro ferroviario della California. — Sono ben 180 treni al giorno che partono ed arrivano alle varie stazioni, e questo prova il meraviglioso sviluppo della Capitale da 10 anni in qua. Viene anzitutto la Southern Pacific con 96 treni ogni 24 ore; le fa seguito la Sacramento & Woodland con 26 treni; poi la Northern Electric con diciotto, e la Oakland-Antioch & Eastern con 16 treni; la C. C. T. con 14 treni. La costruendo Vallejo & Northern va avanti a gran carriera e tra non molto avrà in esercizio essa pure un'altra ventina di treni al giorno, e quindi la Western Pacific con 12 treni.

A queste linee ferroviarie ed elettriche, aggiungansi le linee di vaporetti, che fanno il servizio fluviale e ben presto si realizzerà l'importanza della città come vero centro di movimento. E col movimento viaggiatori e merci, si capisce e non c'è da meravigliarsi se i capitalisti non esitano ad impiegare il loro denaro nelle imprese edilizie e nella costruzione di nuovi grandi e suntuosi alberghi. Auguriamo che continui di questo passo.

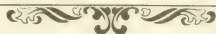
L'appetito degli uccelli

Non so perchè sia comune la credenza che gli uccelli mangino poco. Sentite: il pettirosso — per tacere di altri — è capace di inghiottire in un giorno tanto cibo quanto corrisponde a due volte il suo peso; lo si è visto mangiare sino a 14 vermi del peso di 80 grammi, mentre esso non ne pesa che 40 circa. Si cita pure il caso di una civetta addomesticata che fece colazione con sette sorci, l'uno dopo l'altro, così come niente fosse. Gli ornitologi affermano che la maggior parte degli uccelli mangiano in modo enorme proporzionalmente, s'intende, al volume del loro corpo. Se non scoppiano lo si deve unicamente alla rapidità della loro digestione. Ciò considerato, una espressione del frasario comune dovrebbe essere eliminata, poichè il dire ad una signora che essa mangia come un uccellino, si comprende come non sia affatto un complimento...

Gli abitanti degli Stati Uniti hanno un enorme appetito per i formaggi svizzeri. Infatti circa il 25 per cento della produzione del formaggio svizzero è importato negli Stati Uniti.

La gallina ha la **cresta pallida**? Segno di tubercolosi, oppure di idropisia, o di infezione ai polmoni o di diarrea bianca. Ha la **cresta gialla**? Sintomo di malattia di fegato.

Si riferisce che la repubblica di Colombia possiede delle ecccellenti ordinanze per ciò che riguarda lo sfruttamento delle foreste nazionali. Gli speculatori che abbattono piante di cedro e di "mahogany" sono obbligati a piantare altre piante della stessa specie nel punto disboscato.

L'INDUSTRIA PIU' RIMUNERATRICE

QUALE' è l'industria più rimuneratrice? E' la più giovane: l'industria cinematografica. Questa industria è caratteristica del secolo ventesimo: infatti il suo sviluppo data da pochissimi anni. La sua importanza si affermò in questo ultimo quinquennio quando le compagnie cinematografiche per la fabbrica delle films (le pellicole) misero in iscena le grandi composizioni artistiche storiche (la divina Commedia di Dante, le Tragedie di Shaskeapeare, gli episodi della Bibbia, i capilavori dei teatri antichi e moderni, etc.)

In questi ultimi anni lo svilupo preso dalla cinematografia è stato veramente fenomenale, sbalorditivo. Eppure in Wall Street, a New York, il cuore dell'organismo finanziario internazionale gli stocks delle corporazioni dell'industria cinematografica non fanno molto parlare di se e nei giornali e nelle riviste commerciali non si attribuisce molta importanza ai movimenti di queste azioni nè si giuoca sul rialzo o sul ribasso degli investimenti cinematografici.

Sebbene il numero delle persone interessate nelle industrie automobilistiche sia assai minore del numero delle persone interessate nella industria cinematografica tuttavia osserviamo che la prima industria occupa un posto principalissimo nei giornali e nella reclame, la seconda invece passa quasi inavvertita. Di quando in quando leggiamo qualche piccolo cenno nei giornali popolari o qualche avviso da dieci linee in terza pagina.

Con tutto ciò l'industria del cinematografo è quella che offre il maggior profitto sui propri investimenti.

Vediamo. In Europa vi sono otto grandi ditte per la fabbricazione delle films cinematografe: esse forniscono di pellicole quasi tutti i cinematografi del mondo. In America le principali ditte che hanno si può dire il monopolio dell'industria cinematografica sono tre: la loro produzione però, per valore artistico è inferiore a quella europea.

Per avere un'idea dell'importanza e della ricchezza di questa industria basti il ricordare che per la fabbricazione di alcune films si sono spese centinaia di migliaia di dollari. Poche persone si immaginano che per la messa in iscena del "Quo Vadis" si sono spese 280 mila dollari. L'"Inferno" di Dante messo in iscena con una tecnica meravigliosa da una ditta italiana è costato più di 300 mila dollari.

Ogni films del "Quo Vadis" (della lunghezza di 8000 piedi fu messa sul mercato a 25 soldi il piede. I promotori intascarono 800 mila dollari.

Per la messa in iscena del famoso dramma l'"Atlantide" la compagnia promotrice prese a nolo un vapore di 12 mila tonnellate, con un equipaggio di 400 uomini. Il vapore si recò nelle acque della Groenlandia dove il dramma fu messo su films colla spesa di 225 mila dollari. Le 400 pellicole diedero un guadagno netto di 600 mila dollari.

Per la riproduzione della tragedia di Shaskeaspeare l'Amleto con Forbes e Robertson si spese una somma dieci volte maggiore della somma che generalmente si spende per la migliore rappresentazione nei grandi teatri.

I promotori pagarono 75 mila dollari per l'acquisto di un castello, vestirono più di 400 personaggi coi costumi dell epoca e spesero circa 250 mila dollari ma vendettero 3 milioni di piedi di pellicole a 25 soldi al piede.

Le films fatte dai membri della spedizione antartica del Capitano Scott, perito nel viaggio di ritorno dal Polo Sud, costarono circa 250 mila dollari ma il ricavo fatto fino ad ora dalla vedova dell'eroico Capitano per i suoi diritti di riproduzione, supera di tre volte le spese sostenute.

La pellicola ad un colore unico, il nero, in tempo non lontano cederà il posto alla pellicola a due colori e poi a quella con tre colori che ora si sta esperimentando in alcuni teatri dell'East. Gli esperimenti americani hanno fatto dei progressi notevolissimi colle loro esperienze nell'intento di ottenere una perfetta sincronicità fra la rappresentazione cinematografica e la dizione fonografica.

Alla testa di questi esperimentatori si trova l'Edison che ha ideato un istrumento quasi perfetto colla cooperazione del fonografo e del cinematografo. Così in un tempo certo non lontano si potrà assistere nei teatri popolari alle rappresentazioni della Boheme o della Cavalleria, date nei massimi teatri del mondo, da artisti come Caruso, la Melba e la Tetrazzini coll'illusione perfetta di essere in questi grandi templi dell'arte.

I progressi dell'arte cinematografica sono continui. Solo recentissimamente venne annunciato che un chimico francese è riuscito a inventare una sostanza speciale analoga alla celluloide mediante la quale si possono costruire le "films" o pellicole col vantaggio che non potranno incendiarsi.

Tutti sanno che uno degli inconvenienti più gravi dei teatri da cinematografo è la facilità colla quale le films, sottoposte all'azione del proiettore elettrico, si infiammano causando delle tragedie terribili.

La celluloide, che si usa nella costruzione delle pellicole è infiammabilissima. Ora colla scoperta e coll'applicazione di questo chimico francese sarà possibile ottenere delle pellicole che non si infiammeranno. Così sarà quasi completamente eliminato il pericolo degli incendi nei teatri da cinematografo. Come effetto naturale si avrà un rialzo nei valori delle azioni delle compagnie per la fabbricazione delle films.

Inoltre il valore commerciale delle azioni di questo compagnie va sempre più aumentando anche per il fatto che le applicazioni del cinematografo si moltiplicano in modo veramente sorprendente.

Vediamo infatti che il cinematografo viene largamente impiegato non solo nei teatri ma nelle scuole, nelle Università, nei manicomi, nelle case di salute.

Quì in California è adottato nelle carceri come uno svago ai prigionieri, nei clubs, nei ricreatori, nelle settlement houses, nelle caserme, e persino in alcune chiese.

Senza dubbio il cinematografo è destinato a rivoluzionare i nostri sistemi educativi e pedagogici costituendo sempre un'ottima speculazione finanziaria.

ARTURO SPOZIO.

NUOVI ORIZZONTI per i Viticoltori

Dunque, si può utilizzare l'uva senza fare il vino?

Dopo aver visitato il grandioso stabilimento della Cooperativa di esportazione dei prodotti viticoli trentini, e osservati i sistemi di lavorazione e gustati i prodotti, possiamo rispondere che un nuovo amplissimo campo si apre a quella che, invece di enologia, dobbiamo chiamare ampetologia, cioè, allo studio, alla lavorazione e all'industria dei prodotti analcoolici della vite.

Questa industria ha trovato già da tempo cultori in Svizzera, e specialmente, da Meilen si vendono vini senza alcool che sono già aprezzati, per quanto costosi, nei paesi nordici. E anche in Italia vinicultori e distillatori come l'Isolabella e l'Ogna di Milano, il Laboratorio Zimotecnico di Scandicci, il Gancia di Cannelli, e, il Ponte di Conegliano si son messi a studiare e a preparare con processi diversi di concentrazione a caldo, o di sterilizzazione dei mosti, bevande dissetanti, sciroppi, mosti sterilizzati, vini senz'alcool, che hanno difetti e pregi diversi, e che con varia fortuna cominciano a penetrare nel mercato, seppure non incontrano sempre il gusto del pubblico.

E intuitivo per altro che chi ha il palato l'olfatto lo stomaco da decenni di uso assuefatti al vino, ben difficilmente troverà un succedaneo soddisfacente nei prodotti dell'uva sprovvisti del sapore specifico che dà loro l'alcool, ma è indubbio che questi nuovi prodotti rispondono al gusto dei bambini e dei fanciulli, cioè della generazione che cresce e che sarà la grande consumatrice di domani.

Ora, la Cooperativa di Trento, applicando su larga base i risultati degli studi del prof. Eudo Monti, per la concentrazione dei mosti a freddo, invece che a caldo, ha ottenuto dei prodotti che i congressisti anche più spregiudicati, hanno trovato ottimi.

Bisogna sapere che il Trentino è una regione essenzialmente viticola, al punto che dopo la ricostituzione dei vigneti filosserati ungheresi, e l'elevamento dei dazi doganali della Germania, si trova in condizione di smaltire molto difficilmente, a prezzo rimunerativo l'intera produzione delle sue viti. Lo Stato austriaco aiuta le varie istituzioni in favore della frutticoltura e della viticultura, come la Camera provinciale d'agricoltura, della quale, naturalmente, egli nomina il presidente, con forti sussidi, nell'impiego dei quali il senso di classe non è dimenticato; e le numerosissime Cooperative agricole cercano di dare impulso all'industria e al commercio dei prodotti viticoli, sebbene, in ciò, non di rado la cooperazione si tramuti in speculazione a favore di pochi.

Ma la crisi persiste e si accentua, ed allora la Cooperativa per l'esportazione dei prodotti viticoli trentini ha pensato di produrre accanto all'acquavite ed ai mosti refrigerati che già spedisce a treni interi ogni giorno in Svizzera e in Germania per aiutare la fermentazione delle uve di quei paesi, dei mosti concentrati e delle gelatine.

Il sistema adottato è quello della concentrazione a freddo, cioè della separazione dell'acqua con un processo di congelazione, il quale ha questa superiorità sulla concentrazione a caldo che mantiene al mosto le qualità aromatiche e i sali che sono peculiari per l'alimentazione e per il gusto. Non solo; ma esperimenti fatti di recente dal prof. Monti hanno dimostrato che nel sugo d'uva sono solubilissimi la carne, l'uova, il latte, e sono ridotti allo stato di chimo, cioè nelle condizioni più favorevoli per essere assorbiti come alimento.

E evidente, anche da questo lato, il vasto campo di utilizzazione che si apre ai mosti nella terapia degli stomaci deboli, e nella ricostituzione dei convalescenti.

Insomma l'uva che dà Noè in poi non serviva che a fare vino, d'ora in poi potrà essere largamente usata come alimento anche passato il periodo della vendemmia, non appena questa industria, che è oggi ai primissimi passi, si sia perfezionata e sviluppata, non solo a Trento ma anche in Italia e in California.

Le Ferrovie piu' alte del Mondo

Le ferrovie che raggiungono le maggiori altezze sono quelle che traversano le grandi catene di montagne nel Sud America. Il primato spetta alla linea di Antofagasta che unisce questo porto cileno a La Paz, capitale della Bolivia e raggiunge, a Oruro, 4880 metri sul livello del mare. A 4840 metri si spinge la ferrovia di Oroya, la più vecchia delle linee di montagna americane, la cui costruzione, cominciata nel 1870, fu sospesa nel '77 per ben 14 anni, in seguito alla morte del direttore dei lavori. Occupa il terzo posto con 4624 metri di altezza massima, la linea Arica-La Paz costruita allo scopo di ridurre a 15 ore il tragitto fra questa città ed il Pacifico, che con le vecchie linee ne esigeva poco meno di 50. La Arica-La Paz, inaugurata l'anno scorso, presentò difficoltà quasi insuperabili; vi si impiegarono fino 6000 operai per volta; la massa di terra asportata fu di 5 milioni di metri cubi e la spesa ascese a circa 150 milioni di franchi. Ora, nel Centro America, per sfruttare i ricchi giacimenti di zolfo del Popocatepti, è in progetto una nuova ferrovia che supererà tutte le citate altezze, poichè avrà un tratto a cremagliera che arriverà a 5430 metri.

A Portland nell'Oregon una gallina dell'Oregon Agricultural College ha battuto il record della produzione delle uova. In un anno (meno 20 giorni) questa gallina ha depositato 285 uova. Il record finora era tènuto da una gallina che in 365 giorni aveva deposto 282 uova.

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

Nonostante le pioggie della prima quindicina di Novembre i lavori nel recinto dell'Esposizione ad Harbor View sono continuati rapidamente.

Attualmente sono impiegati circa 2500 operai le cui paghe ascendono complessivamente a circa 10 mila dollari al giorno.

Nel mese di Dicembre il numero degli operai verrà aumentato a tre mila.

Il Comitato degli addobbi della Compagnia dell'Esposizione ha scelto i colori del vessillo ufficiale dell'Esposizione. Questo vessillo sarà in azzurro con striscie di color arancio ed un sole d'oro nel centro. Nel sole centrale figurerà una nave raffigurante il passaggio dei vapori attraverso il Canale di Panama.

❧

Dall'Argentina il Colonnello Roosevelt ha telegrafato che quel governo sta preparandosi per partecipare largamente all'Esposizione del Panama Pacific.

Un telegramma da Madrid è venuto a confermare la notizia che la Spagna concorrerà ufficialmente ed in modo imponente all'Esposizione del 1915.

Il ministro ha deliberato la nomina di una Commissione Ministeriale incaricata di organizzare i necessari preparativi.

❧

John Hermann Presidente della German-American League of California è tornato a San Francisco dopo avere visitate come inviato del Comitato tedesco di San Francisco per l'Esposizione tutte le principali città degli Stati Uniti.

Il suo viaggio aveva per scopo precipuo di raccogliere le proteste dei tedeschi residenti negli Stati Uniti contro il rifiuto del Governo tedesco a partecipare in via ufficiale alla Esposizione.

Egli ha riferito che da tutte le colonie tedesche delle città da lui visitate sono state dirette proteste all'Ambasciatore tedesco in Washington. A St. Louis è stata nominata una commissione incaricata di interessare alla questione il Presidente Wilson e il Segretario di Stato Bryan avrebbe promesso di iniziare a tale proposito nuovi negoziati col Governo germanico.

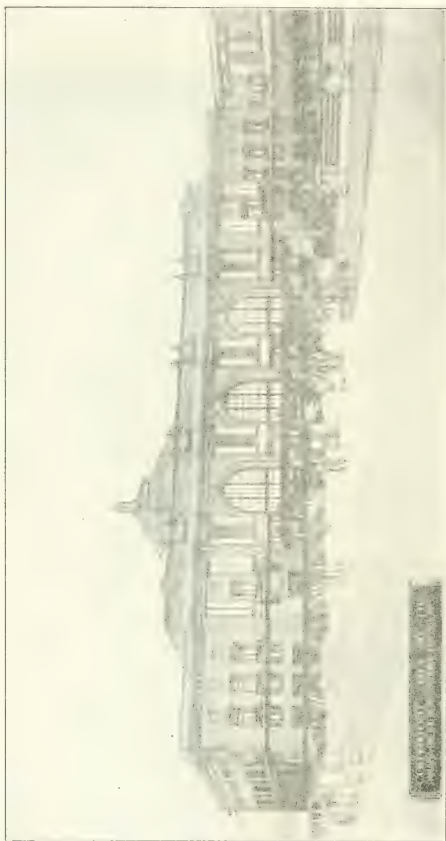
L'Hermann assicura che in occasione dell'Esposizione verranno a S. Francisco da 200,000 a 300,000 tedeschi.

❧

In una adunanza del Comitato dell'Esposizione è stato nominato a far parte del comitato stesso George T. Cameron a rimpiazzare il posto rimasto vacante per la morte di Charles De Young. E' stato altresì nominato Dant H. Robert in sostituzione del dimissionario W. W. Chapin che rappresentava il giornale il "Call".

❧

Sono già pronti, o sono quasi completati i progetti per la costruzione di venti padiglioni degli Stati e delle Nazioni estere.

UNA DELLE STATUE DELLA CORTE DEL SOLE E DELLE STELLE

IL GRANDIOSO AUDITORIUM NEL CIVIC CENTER UNO DEGLI EDIFICI PERMANENTI DELL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC, DOVE SI TERRANNO I CONGRESSI E LE CONVENZIONI. L'AULA PRINCIPALE POTRA' CONTENERE DIECI MILA PERSONE.

Si può calcolare che per i padiglioni delle Nazioni estere verranno spesi $6,000,000 per quelli degli Stati la metà di tale somma.

L'Olanda, il Guatemala, l'Argentina e il Brasile hanno già pronti i progetti ed hanno promesso di sollecitare la costruzione dei rispettivi padiglioni.

La Commissione francese che fu qui recentemente invierà qui quanto prima un valente architetto per studiare sollecitamente e preparare un progetto.

Gli edifici in corso di costruzione sono i seguenti: Palazzo dell'Istruzione, costruttori Lange e Bergstrom; Palazzo delle Macchine, costruttrice la W. W. Anderson Company; Palazzo dell'agricoltura, costruttori Lange e Bergstrom; Palazzo delle Arti Liberali, costruttori Reese e Roundtree; Palazzo delle Industrie Varie, costruttori Strehlow, Freese e Peterson; Palazzo dei Trasporti, costruttori Lange e Gergstrom; Palazzo delle Manifatture, costruttori Mc Leran e Peterson, Palazzo delle Miniere e delle Industrie e Metallurgiche, costruttori, Strehlow, Freese e Peterson.

Oltre a ciò si lavora alla livellazione delle strade, alla costruzione di tre stazioni per i pompieri al padiglione dell'Honduras che è quasi terminato, a quattro grandi magazzini, agli scali dei ferry e ad adornare di piante i parchi ed i giardini.

Il Palazzo dell'Istruzione che sarà uno fra i più importanti e più artistici dell'Esposizione è già a buon punto. Le mura esterne ed il tetto sono già molto avanti e fra breve vi sarà innalzata la gran cupula centrale.

Questo palazzo è situato all'angolo a sud ovest del gruppo principale degli edifizi dell'Esposizione, coi quali sarà in comunicazione a mezzo delle Palme. Le muraglie che danno su dette corti sono costrutte in solida muratura, in modo che possano servire da tagliafuoco in caso d'incendio.

Come gli altri edifizi vicini, il Palazzo dell'Istruzione avrà la facciata a Sud in stile architettonico spagnuolo del primo tempo del Rinascimento e quello ad ovest sarà di stile del Rinascimento italiano.

In questo edifizio il cui costo totale sarà di oltre a 300,000 dollari saranno collocate le mostre del dipartimento dell'Istruzione e della Economia Sociale. La mostra dell'Istruzione dovrà dare un'idea completa dei progressi fatti dall'Esposizione Pubblica nell'ultimo decennio e di tutto ciò che di più nuovo e più moderno si sta preparando in fatto di riforme nell'insegnamento.

Sarà interessantissima una mostra comparativa di tutti i sistemi in vigore presso le diverse Nazioni ed una che dimostrerà quanto si fa negli Stati Uniti in fatto di pubblica istruzione, a cominciare dai giardini d'infanzia, fino alle Universià.

Nell'illustrazione della copertina riproduciamo il grande padiglione dell'Orticoltura che sarà uno dei più attraenti e più importanti.

Internamente diamo una fotografia di una statua che farà parte del gruppo di 110 statue nella Corte del Sole e delle Stelle.

L'altra illustrazione rappresenta il grande Palazzo dell'Auditorium che farà parte del Centro Civico e sarà eretto per cura della Compagnia dell'Esposizione.

L'Esposizione di San Francisco

Cosa offrira' agli Espositori Italiani e Svizzeri

LE PREDIZIONI circa gli effetti che l'apertura del Canale di Panama e l'Esposizione del 1915 avranno sul commercio e sull'Esposizione internazionale sono oggi di primaria importanza non solo per l'uomo d'affari ed il capitalista, ma anche per la classe operaia; insomma per tutti coloro che dipendono dal frutto del loro lavoro e che studiano l'avvenire.

Molte e varie sono le predizioni che si fanno, ma una cosa sembra chiara ed è che la California dovrebbe usufruire, più di altre regioni, dei due eventi perchè ben preparata a dare lavoro alle migliaia di emigranti d'Europa, che finora dovevano andare nelle miniere e nelle fabbriche della Pennsylvania, New York, etc. mentre ora potranno venire quì, coi vapori, e continuare i lavori agricoli imparati in patria.

E' strano però che queste condizioni siano così poco conosciute e che in Italia, p. e. il Parlamento si dichiari in favore di partecipare all'Esposizione mentre i grandi industriali sono indifferenti affermando che le spese per esporre sembrano eccessive, e poco soddisfacente la protezione dei Brevetti e disegni etc., da parte degli Stati Uniti. Condizioni simili si osservano anche in Isvizzera che, come tutti sappiamo, dipende, per il suo avvenire industriale dai mercati esteri, in proporzione maggiore di qualsiasi altro paese.

Ora però che il governo americano ha concesso la protezione, all'arrivo, durante il periodo dell'Esposizione e per tre anni dopo la chiusura, a tutte le merci esposte, come pure esenzione da dogana, da tariffe di passaggio attraverso il Canale, e che altre nazioni industriali, come la Francia, l'Olanda, etc. i cui esportatori erano prima ostili alla Mostra per le stesse ragioni, hanno deciso di concorrere largamente, è sperabile che gli accorti economisti e specialmente i fabbricanti ed esportatori della Svizzera e dell'Italia, riesaminino la situazione più a fondo.

L'Italia come la Svizzera deriva enormi benefici dall'industria del tourismo, e si sa che i viaggiatori d'oltremare, specie dagli Stati Uniti formano oggi la clientela preferita degli albergatori in Europa.

Il governo svizzero già conduce da diversi anni, a mezzo delle ferrovie federali, una sistematica e costosa campagna di rèclame per sviluppare vieppiù l'industria degli stranieri. Uffici permanenti di in-

formazioni gratuite sono mantenuti dalle ferrovie federali Svizzere a Berlino, Parigi, Londra e New York: dovrebbe essere facile dar vita a un ufficio simile durante l'Esposizione di quì, come fu fatto dalle ferrovie austriache nell'Esposizione Int. di Milano e Torino. Considerando poi le ragioni per le quali gli esportatori europei dovrebbero partecipare all'Esposizione del 1915 i seguenti fatti mi sembrano importanti:

"Gli espositori stranieri concorsero alle Esposizioni di Chicago e di Saint Louis, col proposito principale, di vieppiù sviluppare i loro interessi negli Stati e più particolarmente negli Stati dell'Est di questa Nazione; mentre venendo a San Francisco — e qui non vi sono parole abbastanza enfatiche che possano sostenere l'argomento! — essi abbraccerebbero commercialmente tutto questo continente poichè la regione della Costa del Pacifico è ancora territorio vergine, e per di più avrebbero una rara opportunità di fare efficace rèclame ai prodotti di esportazione anche fra il ceto educato di tutte le regioni adagiantesi sull'Oceano Pacifico.

"Nessuna Esposizione fu ancora tenuta nelle regioni dell'Oceano Pacifico ed a questa del 1915 concorreranno molti più visitatori dalle terre lambite dal Pacifico che non dalle nazioni Europee, perchè l'Australia, la Cina, il Giappone, il Canada e molte Repubbliche dell'America Centrale e Meridionale saranno più validamente rappresentate come risulta dai cospicui fondi stanziati all'uopo nei bilanci delle predette Nazioni.

Due bilioni di dollari è il valore della merce importata annualmente dai porti fronteggianti l'Oceano Pacifico, al quale Oceano ora una nuova porta si apre.

"Di questi due bilioni il dieci per cento è a beneficio degli Stati Uniti, il venticinque per cento della Gran Brettagna, l'otto per cento della Germania, il sette per cento delle altre nazioni europee, ed il rimanente cinquanta per cento per i territori adiacenti ai porti importatori.

"Le industrie manifatturiere si stabiliscono molto lentamente nella maggior parte delle regioni dell'Oceano Pacifico di modo che esse offrono la migliore delle opportunità di nuovi mercati ed il più profittevole incremento delle esportazioni dall'Europa.

La recente riduzione delle tariffe di dogana negli Stati Uniti fu fatta unicamente per ridurre l'alto costo della vita, per cui le riduzioni maggiori sono applicate ai prodotti di prima necessità, cioè alimentari. L'Italia quindi ottiene da questa revisione delle tariffe un vantaggio maggiore di qualunque altra nazione, perchè più della metà dei suoi prodotti esportati nell'Unione Nord-Americana, sono alimentari. E se l'Italia trova già ora negli Stati Uniti il mercato più importante pei suoi svariati prodotti, è certo che con un pò di propaganda intelligente, essa dovrebbe aumentare la sua esportazione da questa parte. E' vero che buona parte dei prodotti italiani quì importati vengono smerciati nelle numerose colonie di Italiani, ma l'introduzione di questi prodotti, specialmente oggetti d'arte, ecc., è in costante aumento presso gli Americani e non c'è dubbio che gli esportatori Italiani potranno aumentare in misura maggiore il loro commercio in America e nei paesi del Pacifico quando vorranno meglio adattarsi alle condizioni di questo mercato, come fanno i concorrenti francesi, ecc.

"L'apertura del Canale di Panama rivoluzionerà il commercio internazionale e l'immigrazione europea ed è evidente che il commercio estero spiegato per tanto tempo nelle regioni dell'Oceano Pacifico non può servire come una base per la determinazione della cifra di affari che potranno essere esplicati in avvenire.

"Nel fare un totale di tutti i benefici che deriverebbero da una buona mostra dei prodotti europei è necessario considerare specialmente la futura ricchezza o capacità acquirente di tutte le nazioni direttamente toccate dalla nuova via di comunicazione e dalla Esposizione.

"Il rapido sviluppo della ricchezza delle regioni dell'Oceano Pacifico è dovuto interamente al miglioramento dei mezzi di trasporto ed all'influsso degli emigranti, ma nessuno può predire quali proporzioni essa prenderà dopo l'apertura del Canale. La popolazione della California è aumentata del sessanta per cento durante l'ultima decade ed appena ora è incominciato il moderno sviluppo delle sue grandiose risorse agricole.

"La California conta oggi solo tre milioni di abitanti, ma potrebbe nutrire quaranta milioni se fosse tanto densamente popolata quanto qualcuno degli Stati dell'Est o qualcuno degli Stati Europei", le cui condizioni climatiche non sono favorevoli come quelle della California.

La ragione più generalmente ripetuta contro una partecipazione dell'Europa alla nostra Esposizione, consiste nel dire che il mondo è stanco di esposizione e questo, analizzato, vuol dire che le esposizioni non hanno più il valore di una volta. Questo però si riferisce solo alle mostre tenute nelle regioni altamente civilizzate e industrialmente ben svilupate, come è l'"Europa e la parte Nord-Est del Nord-America, perchè, come osservò giustamente il Senatore Salmoiraghi, Pres. dell'Unione delle Camere di Commercio Italiane, il pubblico in generale è oggi prontamente informato dalle riviste tecniche e illustrate, di nuove invenzioni, nuovi metodi di fabbricazione, ecc.

Ma ciò è veramente un argomento in favore dell'Esposizione a San Francisco, perchè nei paesi toccanti l'Oceano Pacifico le industrie manufatturiere sono ancora nell'infanzia; il pubblico in generale sa assai poco di riviste tecniche, ecc. ed anche i giornali sono ancora poco sviluppati.

Nell'America Centrale e Meridionale, le imprese manufatturiere sono delle rarità; la vita moderna ha fatto ancora poco progresso.

E' quindi chiaro, che la nostra Esposizione, a parte il lato morale, come celebrazione universale, in cui ogni nazione che si rispetta, dovrebbe essere rappresntata, offre anche dei vantaggi materiali, che dovrebbero ripagare le spese ai partecipanti, se questi studiano tutta la situazione a fondo.

F. M. ROESTI.

Nello scorso anno, nelle varie industrie, vennero consumate più di 32 mila tonnellate di alluminio nei soli Stati Uniti. Le applicazioni dell'alluminio trovano sempre un più vasto campo.

Si è calcolato che il raccolto del riso in California per il 1913 è di 10 milioni di bushels con un profitto netto ai coltivatori di 200 mila dollari.

IL PIOPPO CANADESE

ABBIAMO parlato di rimboschimento. In Italia questa è la preoccupazione di tutti coloro che si interessano alle sorti dell'agricoltura nazionale. Senza selve tutte le calamità minacciano le terre del monte e del piano. Inondazioni, frane, siccità, prosciugamenti delle fonti, scarsezza di piogge. Gli esempi abbondano: dove caddero gli alberi, quivi si distese il deserto. Così nell'Arabia, così nella colonia libica.

Noi consideriamo il rimboschimento come un mezzo di utilizzare terreni che altrimenti si devono abbandonare. Abbiamo avuto occasione per esempio in un giro elettorale nel mandamento di Gavirate, e specialmente nei paesi più vicini al lago, di osservare vastissimi tratti di terreno abbandonato. Si tratta di terreni bassi, umidi, inadatti a qualsiasi coltura, minacciati .... dalle acque. Ebbene questi terreni sono utilizzabili mediante un piantamento razionale di pioppi canadesi.

Questo pensiero ci fu suggerito da una piantagione di pioppi osservati in un terreno acquitrinoso tra Fondotoce e Pallanza, lungo il lago. Ci ricordammo di avere veduto dopo un succedersi di stagni, di canneti, di terreni fangosi e ghiaiosi un magnifico spiazzo dove centinaia e centinaia di pioppi si allineavano tremuli e verdi. Abbiamo chiesto delle informazioni. Eccole.

La piantagione del pioppo è divenuta assai redditizia, anche facendo astrazione dalla qualità del terreno utilizzabile. Il reddito è dovuto alla grande ricerca che è fatta del pioppo per usi industriali e specialmente per le fabbriche di carta.

Queste fabbriche non possono fare a meno della pasta di legno che è la materia prima indispensabile, e il pioppo fornisce appunto la pasta, sia per la preparazione della carta ordinaria sia per la carta finissima. Inoltre la pasta chimica, che si ricava dal pioppo e che è poi la **cellulosa** ha una quantità di applicazioni per la preparazione della celluloide, del cuoio artificiale, della nitro-cellulosa, della seta artificiale, della xilolite (cemento di legno) etc.

Il consumo quindi del legname di pioppo è enorme. Basta pensare alla carta che occorre per i grandi nostri giornali, come il Secolo e il Corriere della Sera di Milano, la Stampa di Torino, che si pubblicano ogni giorno in centinaia di migliaia di esemplari!

E' per questo che l'importazione della cellulosa è oggi di 25 milioni di lire, mentre nel 1888 era solo di 2 milioni e mentre nello stesso tempo si è triplicata l'importazione del legname di ogni genere.

Il consumo quindi è divenuto enorme ed è ancora in continuo aumento: contemporaneamente la grande richiesta ha fatto aumentare i prezzi del legname.

Ed ecco quindi la prima ragione dell'utilità di una coltivazione del pioppo.

Si è calcolato che un pioppo dia un reddito lordo variabile da lire 0.50 a lire 0.60 per ogni anno di vita e tenendo questa media l'interesse del capitale impiegato in queste piantagioni sarebbe fortissimo.

Facciamo un calcolo per esempio.

Noi ammetteremo come epoca di taglio il 12.o anno di vita, sebbene presso corsi d'acqua possano bastare dieci anni, mentre in altri terreni ne occorrono anche quindici. Calcoleremo il peso del tronco utilizzabile per pasta di legno in quintali cinque.

Il prezzo per quintale è ora di lire 1,80 e 2,00, e in talune località anche di lire 2,50. Ammetteremo un prezzo di lire 1.40.

Vuol dire che al 12.o anno di vita ogni pioppo avrà un valore di lire sette. (1.40x5).

Ebbene dato un appezzamento di 12 ettari di terreno coltivato a rotazione, in modo da poter ogni anno tagliare le piante di 12 anni, il taglio venendo praticato per un ettaro, avremmo lire 7 per 660 piante, che è appunto il numero collocabile in tale spazio. Sono quindi 4620 lire annue.

Le spese per il suddetto ettaro

Per il costo sarà necessario distinguere le spese in due parti, cioè:

1.o quelle che si fanno nel primo anno per la piantagione e nei primi due anni per il rinnovo delle piante colpite da mortalità;

2.o quelle che si fanno durante ognuno dei 12 anni per la coltivazione e sorveglianza delle piante e per le imposte, per imprevisti e cure contro le malattie.

La prima parte di queste spese dovrà riportarsi, per la ricerca del ricavo netto, al 12 anno, epoca della vendita delle piante, tenendo conto degli interessi composti, che per abbondanza fissiamo al 5%, e la seconda dovrà considerarsi come un'annualità pagata alla fine di ogni anno durante i 12 anni della rotazione e in base al tasso del 5%.

Per la prima parte si ha:

Costo di N. 660 piantine ricavate dal vivaio della tenuta, valutate a L. 0,15 caduna	L.	99—
Spesa di piantagione, a L. 0,50 caduna..	"	330—
Rinnovo delle piante colpite da mortalità, in ragione del 25%, cioè N. 165 a L. 0,15	"	25 -
Costo per collocamento delle medesime, in base a L. 0,40 caduna	"	66—
Totale	L.	520 -

La qual somma in capo al 12.o anni, con gli interessi composti del 5%, diventa L. 934.

Quantunque il rinnovo delle piantine colpite da mortalità non si faccia tutto al primo anno, tuttavia si è calcolato anche per questa spesa l'interesse durante 12 anni, per tener conto del minor sviluppo che queste piantine rinnovate possono raggiungere stante il ritardo nella loro piantagion.e

Per la seconda parte si ha:

Coltivazione e sorveglianza di un ettaro piantato (costo medio ricavato da risultati pratici) . . . . L. 25—
Imposte, cure fitopatologiche ed imprevisti " 20—

Totale . . . . . L. 45—

La qual somma, considerata come un'annualità pagata per 12 anni alla fine di ciascun anno, ammonta col tasso del 5%, alla fine del 12.o anni, a L. 716.

E così complessivamente le spese per la coltivazione di un ettaro ammontano al 12.o anno a L. 1650,- (934x716), che dedotte dal ricavo lordo di L. 4620 lasciano un utile netto di L. 2970, vale a dire che il reddito netto ricavabile da un ettaro di terreno dopo una coltivazione di 12 anni è di L. 2970.

Se ora si considera che un'annualità di L. 187, percepita alla fine di ogni anno per un periodo di 12 anni al tasso del 5%, rappresenta precisamente l'ammontare di L. 2970, se ne deduce che un ettaro di terreno coltivato a pioppeto rende nette L. 187 annue.

I terreni che si usano per queste coltivazioni non sono di grande valore, essi possono acquistarsi comodamente a prezzi variabili da L. 400 a L. 500 la giornata (mq. 3810) ossia ad un prezzo da L. 1050 a L. 1310 all'ettaro.

Ritenendo il costo di L. 1300, ne risulta che col reddito di L. 187 all'anno il costo di un ettaro corrisponde ad un capitale che frutti dal 14 al 15% all'anno.

Se poi il piantamento del pioppeto è fatto, come noi proponiamo e pratichiamo, ad intervalli di metri 5 da fila a fila, nei 2-3 primi anni si può seminare utilmente, e specie nei terreni arroncati di fresco, segala, erba medica, frumentone. Il frumentone cede poi ai giovani pioppi gran parte del beneficio della sarchiatura che esso richiede. Il reddito di queste coltivazioni secondarie non fu portato nel conto del ricavo, ed in ogni caso serve a compensare dell'eventuale spesa di bagnatura nelle annate di maggiore siccità.

Come si vede l'interesse del capitale impiegato in simili piantagioni è quasi del 15%!

Bisogna però osservare che noi parlando di pioppo intendiamo il pioppo canadese — Populus canadensis.

Di pioppi ce ne sono vari: il bianco, il nero, il cipressino, il tremulo, il canadese. Questo ultimo è il meglio indicato per scopi agrari e per applicazioni industriali. Le altre varietà ramificano eccessivamente e non si prestano affatto ad una piantagione molto fitta. Inoltre non danno un legno con pochissimi nodi, bianco, tenerissimo, senza carie, come il canadese.

Pertanto se si considera l'adattabilità a piantagioni molto fitte, la rapidità dello sviluppo, la qualità del legno, il pioppo canadese è preferibile a qualsiasi altra varietà.

Il pioppo canadese ha tronco cilindrico, corteccia liscia, aderente, bianco-cinerie, foglie lucenti, grandi, legno bianco, senza nodi, pochissimi rami.

Qualunque terreno gli è adatto: così i margini delle strade e dei campi, le sponde dei torrenti e dei fiumi, le ripe, le scarpate, i terreni alluvionali, ghiaiosi, acquitinosi. E' rustico e assai resistente al freddo. Le piantagioni di questo genere però non sono quelle prese a base di calcolo che riportammo qui sopra. Quivi si tratta di coltivazione **specializzata, intensiva** sopra terreni adatti.

In tal caso è necessario avere un **vivaio** (le piantine si hanno così a dieci, quindici centesimi l'una, invece che a sessanta, settanta).

La piantagione si fa nell'autunno avanzato (Novembre) o in febbraio-marzo. Occorre porre la piantina in buche di 0,60x0,60, profonde altrettanto e bene concimate. La distanza da pianta a pianta è di tre metri, — e da fila a fila di 5 metri.

Dovremmo ora considerare le malattie e la mortalità del pioppo (sensibile nei primi dieci anni, mentre poi cessa completamente), le coltivazioni secondarie, pascolo, etc.

Ma, crediamo di avere data un'idea sufficiente della utilità di questa piantagione e dei criteri generali di essa.

Sulle malattie e loro cura, del pioppo canadese esiste una pubblicazione del prof. Voglino direttore dell'Osservatorio consorziale di fitopatologia (Malattie delle piante) Torino, via Perini, 8.

G. B. REGGIORI.

Farfalle Alcooliche

Fra le bestie che prediligono i liquori vanno annoverate le farfalle, con l'avvertenza che le femmine sono molto più sobrie dei maschi. Il valente zoologo di Londra Guglielmo Sutt fece più volte l'esperimento di introdurre in un giardino chiuso, pieno di farfalle, un bicchier d'acqua e parecchi bicchierini d'acquavite; ed invariabilmente, mentre le femmine si dissetavano al primo, i maschi si gettavano con avidità sui secondi, bevendo finchè cadevano a terra ubriachi fradici.

Il rimboschimento in America

Dopo avere abbattuto senza freno nè misura nelle foreste demaniali, l'America si accorse dell'errore commesso e, con l'abituale sua energia, provvide ai rimedi. In undici anni il servizio forestale degli Stati Uniti aumentò la superficie boschiva nazionale di una estensione superiore a quella della Francia intera e portò da 15 a 2000 individui il personale incaricato di gestirla. Dal canto suo, l'iniziativa privata sottoscrisse per 10 milioni di franchi destinati al rimboschimento del solo Stato di New York.

Avviso letto nella quarta pagina di un giornale viennese:

"Un povero diavolo cerca un ricco angelo a scopo di matrimonio. Scrivere ecc.".

Fra inquilini.

— E' vero che il nostro padrone venne condotto al manicomio?

— Purtroppo.

— E come avvenne?

— Fino a ieri sera aveva la mente sana. Stamane ribassò l'affitto a tutti gli inquilini e allora abbiamo indovinato la disgrazia.....

IL CANE DI MODA

NA volta era il "King-charles"; poi fu il levriere, il bel levriere russo col pelo di seta. Nessun elegante pittore di dame eleganti si sarebbe azzardato a ritrarne una, senza metterle a fianco il quadrupede sollevato all'onorifica carica di... cane di compagnia.

Oggi i ritrattisti delle signore hanno ancora, per essere "chic", l'obbligo di appaiare sulle loro tele il soggetto femminino col soggetto canino; ma la moda è cambiata e la razza (del cane) dev'essere un'altra.

Ci si potrebbe domandare dove va a finire la moltitudine dei cani alla moda quando essi smettono di essere tali.

Il cane "dernier cri" il cane "ben portato" è adesso il cane poliziotto. Vale a dire quella razza di.... amici dell'uomo, da cui la polizia di certi paesi toglie i suoi segugi a quattro zampe.

A Parigi non c'è ora una sola frequentatrice del Bois de Boulogne che non si mostri accompagnata da uno di questi "loulous".

E siccome son bestie grosse e di carattere indipendente, — si parla dei "loulous" — si vedono le graziose passeggiatrici andar a passeggio dove piace al loro cane.

L'ultima parola in fatto di eleganze canine è quella di portare in giro il proprio cane poliziotto in automobile, facendolo sedere accanto allo chauffeur. E' il posto che l'animale preferisce, ed è anche quello da cui si farà meglio notare dal pubblico.

E perchè si terrebbe un cane alla moda, se non perchè il pubblico lo guardi.... assieme al padrone?

A voler essere esatti, una razza di cani poliziotti non esiste. Si tratta in realtà di cani da pastore, che sono poi una varietà di mastini.

Si contendono attualmente il favore degli eleganti i cani da pastore di Germania, Belgio e Lussemburgo, per la bellezza del loro pelame, per la grazia delle loro forme, per il loro aspetto selvatico e mansueto insieme, per il muso aguzzo che li fa rassomigliare a lupi.

Come tutti sanno, i cani da pastore sono d'un'intelligenza rara e docilissimi. Per i guardiani d'armenti, poi, sono aiutanti impagabili. Vanno, vengono, fanno il giro del gregge, al minimo richiamo accelerano o rallentano la marcia.

Eppoi difendono le coltivazioni dalle incursioni del bestiame, stimolano le bestie ritardatarie, tengono riunito il branco, vanno in cerca dei vagabondi e dei fuggiaschi.

L'estrema facilità con cui questi cani si possono ammaestrare ha suggerito la idea di associarli alle fatiche, alle indagini delle guardie di polizia.

Ben addestrato, il cane poliziotto obbedisce alla parola. Si corica, si alza, abbaia, sta zitto, scavalca un muro, cerca gli oggetti.

Quelli che la moda fa oggi ricercati — e quindi piuttosto cari — sanno tutti compiere le loro prodezze: se lasciate cadere il fazzoletto senz'aver l'aria di nulla, ve lo riportano, mettendovelo magari in tasca; se nascondete un oggetto ment'essi non vedono, dopo averglielo fatto annusare, al comando vostro si mettono in cerca e lo trovano con facilità.

Quando il padrone si trova con un amico che ha il cappello in capo, non ha che da far segno che l'amico ha caldo, e subito il cane poliziotto, per modo di dire, s'ingegna a togliergli col miglior garbo il cappello.

I soggetti poi effettivamente addestrati per uso poliziesco, ad un semplice cenno saltano alla gola di un individuo, lo atterrano e lo guardano a vista finchè arrivino rinforzi.

E' presumibile che per premunirsi contro simili avversari a quattro zampe, i malfattori non tarderanno a farsi accompagnare anch'essi da cani — come dire? — di contro-polizia. E verrà giorno, o notte, che si troveranno al suolo, fianco a fianco, un malandrino e una guardia atterrati ciascuno dal cane dell'altro.

I cani poliziotti, perchè non perdano.... il sapere, devono continuamente essere tenuti in esercizio.

Per quelli della polizia parigina c'è a Neuilly un apposito stabilimento, dove le brave bestie vengono da autentici "gardiens de la paix" ammaestrate ad assalire dei falsi "apaches" debitamente imbottiti di cuscini.

A proposito di questi cani alla moda, che rassomigliano simpaticamente a lupi, è graziosa la storiella di quel tale che un giorno condusse un amico a vedere in scuderia un suo cane di razza sopraffina.

—Strano! — disse l'amico. — Se avesse il muso un pò più lungo e la coda un pò più corta, lo si direbbe un lupo.

—Difatti — replicò l'altro — non sarà tanto ben riuscito, forse, ma questo un pò più corto, lo si direbbe un lupo.

Passeggiando qualche giorno dopo per un viale col suo quadrupede senza laccio nè museruola, quel signore si vide accostato da una guardia, che gli voleva intimare contravvenzione.

—Contravvenzione?! — protestò il signore. — Il regolamento proibisce di portar a spasso i cani senza funicella o museruola. Ma dov'è quell'articolo che proibisce di farlo coi lupi?

Fra padre e figlia:

—Babbo! se sapessi come mi ama! Dice che non chiederebbe se non di morire per me.

— Meno male, a questo desiderio non ho nulla da opporre. Temevo invece che volesse sposarti.

Arcadio puo' dormire tranquillo

NOVELLA DI MARIO SOBRERO

QUANDO arrivò il professor Berarducci, lo "scopone" era già avviato da un pezzo attorno al solito tavolo del "Caffè Centrale". C'erano i quattro inseparabili: il maggiore a riposo Bombelli, pieno d'acciacchi e di gloriosi ricordi; il ricevitore del Registro, il farmacista Manna, l'avvocato Romero; giuocatori arrabbiati che ogni sera arrischiavano il patrimonio, dalle nove alle dieci e mezza, affidando alla cieca fortuna dieci centesimi per partita.

—Professore, le cedo il mio posto — gli disse il maggiore. — Ho una sfortuna stasera! E poi, qualche doloretto.... Domani cambia il tempo.

Ma il professore, colla sua faccia barbuta di brigante d'Offembach, insolitamente rannuvolata, borbottò appena:

—Grazie, grazie. Non giuoco.

—Come, non giuoca? — fecero tutti.

—Un capitolo da finire. Vado a casa a lavorare.

—Ah, l'imperatrice Eudossia? — disse subito il coro. Ma il professore lasciò cadere il suo dilettissimo argomento, e si chinò all'orecchio dell'avvocato Romero,

Esci: ho da parlarti.

Fuori, la sera d'ottobre era già fresca, ma il professore si cacciò il cappello sulla nuca soffiando e sbuffando.

—Per carità — supplicò l'avvocato, che gli arrivava appena alle spalle e stentava a seguirlo con quelle gambe corte che gli avevano procurato il soprannome di "Bugia" — che cosa ti è capitato?

—Roba dell'altro mondo! — disse appena l'altro con voce cavernosa e seguitò a scantonare a gran passi nelle vie già deserte della cittaduzza.

Attaccato ai suoi panni, ripetendo inutilmente l'ansiosa domanda, l'avvocato Romero arrivò più morto che vivo al viale di Circonvallazione; dove — come Dio volle — il professore si fermò.

* * *

Sotto i vecchi olmi non c'era che qualche cane randagio e qualche coppia particolarmente nemica dei fanali a gas. Data in giro un'occhiata sospettoso, il professore Benarducci si tolse di tasca una lettera e la tese con tragico gesto all'amico.

—Una lettera?

—Eh, mi pare! Leggi.

—Scusa, sai, ci si vede così poco....

Con una mossa spazientita il professore ritolse all'altro il foglietto e cominciò a leggere sommesso:

"Professore egregio.

"Certamente è lodevole cosa acquistarsi lustro nelle storiche discipline, sia pure cercando le pulci alle imperatrici d'Oriente.

"Ma questi metaforici insetti non sono esclusività dell'Oriente, nè per portar la corona è necessario avere in moglie un'imperatrice.

"Sarebbe quindi poco lusinghiero per un sagace indagatore pari suo, professore illustrissimo, se dovesse dire la gente che il mal d'occhi della moglie ha prodotto la cecità del marito.

"Un allievo riconoscente."

Il piccolo "Bugia", che aveva seguito la lettura a bocca aperta, si scoperse la testa brizzolata nella speranza di rinfrescarsi le idee; ma si accorse che non capiva nulla lo stesso e lo disse timidamente all'amico.

—Ah no, non capisci? Capisco ben io! — proruppe il professore, spiegazzando con rabbia la lettera. — O non lo sai che sto scrivendo "Colpe e passioni dell'imperatrice Eudossia"?

—Lo so, mio caro, lo so. Ma con questo non vedo....

—Che porto la corona come l'imbelle Arcadio???

—Arcadio?.... Corona?.... Compatiscimi, sai, sono tanto ignorante.

—Oh, me n'ero già accorto. Ma Arcadio, per Diana. lo sanno tutti chi era! Il marito d'Eudossia, l'imperatore di Bisanzio!

—Cosicchè tu saresti?... Oh! E quell'affare degli occhi?

—"In cauda venenum" caro avvocato. Questa è la frecciata più terribile, l'insinuazione più inquietante.

E il professor Berarducci, gonfio di collera e di sdegno, si prese "Bugia" sotto braccio per spiegargli come qualmente sua moglie, da circa sei mesi, si recasse a Torino una volta alla settimana per farvisi curare d'una "cheratite" da un oculista di laggiù.

—Cheratite, sai, da "Keratos", cornea. Una specie, d'infiammazione. Mica che l'occhio le dolesse, ma diceva che una pupilla era diventata più grande dell'altra...

—Già, capisco, era per l'effetto. Vanità femminile.

—Ah sì, eh, vanità? — sbuffò ironicamente il professore. — Adesso la conosco la sua malattia! Uno scherzo simile ad un marito come me! Altro che cornea, corna!

—Ma, insomma, caro Berarducci, non inquietarti così! Per una vile lettera anonima!

—Oh, sicuro! Si fa presto a non crederci a queste lettere, quando riguardano gli altri! E poi, quell'affare degli occhi non è mica un'invenzione.

Alla scarsa luce del gas, il malcapitato "Bugia" guardava paurosamente l'amico, che gli dava certe grandi scrollate pigliandolo per un braccio. Guardava il suo viso d'innocuo tiranno, divenuto quello d'un tiranno pericoloso; e la sua ombra che si agitava gigantesca in terra.

—Per carità, professore, non far così. Ti sentono fin dalla piazza se gridi a questo modo! .

Tremava in cuor suo per la povera creatura adultera o no che fosse, sulla cui testolina bionda pendeva a sua insaputa — come la spada che guastò la digestione al buon Damocle — il maritale corruccio dello storiografo.

Ma subito, tornandogli in mente i dispiaceri che lui stesso aveva avuto tanti anni prima per la.... leggerezza di sua moglie buon'anima, il prof. Berarduc-

ci, marito esemplare, cittadino integerrimo, preside temuto da tutto il regio liceo-ginnastico, giocato così garbatamente da quella ch'egli seguitava a chiamare "la mia spesa", gli fece una grandissima pena.

E accettò senza esitare la proposta che l'altro gli fece di aiutarlo a scoprire la verità.

* * *

—Ci siamo, Dopodomani va a Torino — aveva detto una sera il professore a "Bugia".

—Tua moglie? Per la...., per il.... sj, per l'occhio, insomma?

—Per l'occhio! E noi apriamo i nostri.

—Senti. Scrivo laggiù a mio figlio, che senza mostrarsi l'aspetti alla stazione e poi la sorvegli tutto il giorno.

—No, no, no. Troppo giovine. In queste cose ci vuol molta prudenza.

—Oh Dio, non è mica un bambino.

—E poi non avrà tempo.

—Chiederà un permesso al capo-ufficio. Una vacanza straordinaria non gli farà male, povero ragazzo!

—Romero, amico mio, ci devi andare tu. Tu sei vecchio....

—Grazie.

—Sei pratico di queste cose....

—Grazie, grazie.

—E' un sacrifizio, lo so. Ma non me lo puoi negare.

E "Bugia" aveva piegato il capo e s'era accollata la difficile missione. Quando venne il mattino fatale, si alzò ch'era ancor buio, dopo una notte di completa insonnia; perdette due ore nei preparativi di quel viaggio, che, facendolo sì e no due volte all'anno, gli sembrava una spedizione; e arrivò alla stazione che il treno dava già l'ultimo fischio.

Issato di furia in uno scompartimento, si gettò sospirando sul divano, coll'ombrello e la valigetta sui ginocchi, oppresso d'angoscia, non come il poliziotto dilettante che era ma come un cassiere in fuga.

La signora era poi partita? Lui all'arrivo sarebbe riuscito a vederla tra la folla? se prendesse una carrozza, come fare? Saltare in un'altra, come aveva letto in: un romanzo trent'anni prima, e via all'inseguimento? Purchè la signora non s'accorgesse di nulla.

Le tre ore di ferrovia furono per l'improvvisato "detective" tre ore di supplizio cinese. A tutte le stazioni metteva la testa al finestrino per accertarsi che la sua sorvgliata non scendesse lungo il tragitto; ma nemmeno quando il treno filava ad una velocità che lo garantiva da ogni evasione, non poteva fermare l'attenzione sui giornali che s'era comprato.

All'arrivo fu peggio. Sfilavano appena ai `ati del binario i grigi sobborghi torinesi che il cuore del povero "Bugia" batteva già da scoppiare.

Ma fermato che si fu il treno sotto le pensiline, l'avvocato non ebbe che da affacciarsi allo sportello per scoprire nella folla l'immensa "pleureuse" azzurra che altre volte aveva visto svettare sul cappello della signora. Questa fortuna insperata lo rianimò. Seguendo con cento ridicole paure, con mille ingenui, accorgimenti quella piuma azzurra verso l'uscita, la vide senza difficoltà dirigersi al corso Vittorio e di qui per via Venti Settembre.

La bella personcina camminava spedita e "Buia" cominciava ad ansare. Ad un tratto, che è, che non è, la signora si ferma: ha incontrato, così per puro caso, un elegante giovinotto, che la saluta galantemente, e si accompagna con lei...

Ah, dunque la lettera anonima non mentiva? Ma chi è il complice? L'avvocato guarda, riguarda, si frega gli occhi...... e rimane di sasso. Suo figlio, suo figlio! L'elegante giovinotto non è altri che quel birbante di suo figlio! Fortunato, però: una donnina adorabile.

"'Bugia" restò dieci minuti buoni fermo sul marciapiedi, con un'aria così stranita che la gente si voltava a sbirciarlo. Pesò scrupolosamente il dovere di dir tutto al disgraziato marito e l'opportunità di stendere sopra ogni cosa un velo pietoso. E decise... di andar a prendere il '"vermouth" per rimettersi in gamba.

La sera stessa il professor Berarducci riceveva questo confortante telegramma: "Stanchissimo, torno domani. Arcadio può dormire tranquillo".

MARIO SOBRERO.

VOL. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, DECEMBER 1, 1913 *No.* 6.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical *California Welcomes the World*, 1915

LA SPLENDIDA COLONNATA DELLA "CORTE DELLE 4 STAGIONI"

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL. DECEMBER 1, 1913 No. 6.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$3.00	One year	$3.00
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

ECONOMIA DELITTUOSA

L'uman genere non è veramente d'indole cattiva, ma è singolarmente stupido e privo d'immaginazione. Noi ci guarderemmo bene dal calpestare un insetto o dallo sculacciare un ragazzo, ma sappiamo uccidere, per esempio nella sola città di New York, 30 mila persone e ferirne 150 mila ogni anno mentre si potrebbe risparmiare questa ecatombe se si avesse cura di prevenirne le cause.

Questo fatto venne rilevato recentemente da E. E. Rittenhouse, un attivo funzionario della Equitable Life Insurance Company, in un discorso che abbiamo veduto riprodotto da un giornale.

L'amministrazione di New York spende ogni anno 26 dollari, per ogni abitante, e di questo denaro impiega soltanto 65 soldi per conservare la salute fisica del cittadino.

Centinaia di casi di malattie contagiose, che dovrebbero essere rigorosamente segregati, possono impunemente disseminare l'infezione perchè mancano le necessarie facilitazioni ospitaliere.

Quella città impiega soltanto 30 ispettori per osservare 21,698 posti nell'intento di prevenire la vendita di carne impura, e di generi alimentari corrotti.

Quarantaquattro mila fattorie agricole, situate in sette stati, forniscono il latte alla Metropoli e non vi sono che trenta ispettori per questo ramo. E pensare che il latte adulterato è un vero carnefice dei fanciulli.

Più di 60 mila abitanti in quella città sono tubercolotici. eppure 44 mila di essi disseminano l'infezione senza alcuna ingerenza da parte delle autorità sanitarie.

La causa fondamentale di questo vergognoso stato di cose, generale in tutte le città del mondo, è il maledetto sistema, adottato dalle autorità politiche di voler economizzare ritenendo primo dovere di uno stato il promuovere la prosperità commerciale e la ricchezza invece di tutelare la vita umana.

Di fronte a questo stato di cose la carità, la filantropia sono impotenti. Il male, essendo universale, sfugge all'azione degli individui e delle associazioni. La carità dei privati non può avere alcun effetto su di un male che è diventato generale.

In questo secolo ventesimo non vi è che una genuina carità che possa competere colla delittuosa economia delle autorità statali, ed è la solidarietà democratica saldamente costruttrice e forte in modo da prendersi cura delle vittime della società e da prevenire in avvenire che si facciano altre vittime sull'altare del business e della ricchezza materiale.

Questa solidarietà democratica dovrebbe essere predicata da tutti gli uomini di cuore, come un nuovo e moderno Evangelo se vogliamo prevenire il decadimento fatale della società e della razza.

AD HARBOR VIEW

Ad Harbor View, ossia nella zona dove si sta costruendo la più colossale Esposizione del mondo, i lavori procedono alacremente. Ogni tanto qualche residente di San Francisco e della California si domanda, con un malcelato scetticismo, come vanno i lavori dell'Esposizione del Panama-Pacific. A costoro diamo un ingenuo suggerimento. Recatevi a visitare il recinto dell'Esposizione. Se vi manca il tempo di recarvi fino ad Harbor View andate solo al termine di Fillmore St. sulla collina e date uno sguardo sull'ampia distesa dal Presidio alla base di Van Ness Ave. Lo spettacolo è degno di questo piccolo disturbo. Se però entrate nel recinto dell'Esposizione vi persuaderete più facilmente che in questi ultimi sei mesi si è fatto del gran lavoro. La grande città bianca sorge come per incanto sulle rive della baia: gli edifici si ergono maestosi e si rispecchiano nelle acque azzurre e le piante trasportate per rompere l'uniformità dei fabbricati, ondeggiano mollemente sotto le brezze marine.

Si può dire che l'Esposizione sta passando dallo stato di crisalide in quello di una farfalla perfetta pronta a ricevere i complimenti e gli auguri della popolazione di tutto il mondo.

LO STATO DELLE CAMPAGNE

E' buono, in generale. In alcune località è ottimo. Il rapporto testè pubblicato dalla Southern Pacific Company è incoraggiante. Le abbondanti pioggie in California, Oregon e Nevada hanno causato una notevole ripresa dei pascoli che incominciano a verdeggiare.

I cereali, beneficati dalle recenti pioggie, crescono in modo normale e promettono un'abbondante messe. Il grano specialmente è in splendide condizioni.

I farmers sono ora assai occupati nella semina del frumento invernale e dell'orzo.

La spedizione della frutta è terminata. Non rimane che una piccola quantità di uva da tavola.

I primi aranci sono già stati spediti nell'East. Le ultime pioggie ne hanno affrettata la maturazione. La spedizione procede ora con una media di 1000 carri d'aranci al giorno.

In complesso, dal rapporto della S. P. risulta che le condizioni generali delle campagne sono promettenti.

PER LE FESTE DI NATALE

Il "Monitore Californiano" è in armonia coll'Associazione degli "Spug" ossia con coloro che appartengono alla Società per la Prevenzione degli Useless (inutili) gifts (doni).

Questa associazione è stata formata per indurre le persone a non fare dei regali inutili, in occasione delle feste di Natale e di Capo d'Anno.

La pratica di scambiarsi dei doni tra parenti ed amici in occasione del Natale, è ottima. Fra gli Italiani dovrebbe essere più diffusa, come fra gli Americani.

Ma deve essere una pratica ragionevole. Non si deve cioè aspettare all'ultimo momento per acquistare i regali da presentare agli amici. Più presto si acquistano tanto meglio. Risparmierete un lavoro eccessivo ed estenuante ai commessi ed alle impiegate dei negozi. Senza contare che a muoversi presto si acquista la merce migliore e più a buon mercato.

Se vi trovate impacciati nella scelta di un regalo da fare ai vostri parenti ed amici in occasione delle Feste, consultate i nostri advertisments. Vi troverete i nomi dei migliori commercianti, case vinicole, gioiellerie, librerie etc., della città.

Fate loro una visita e ricordate il "Monitore."

Comprando dai nostri advertisers potete essere certi di non offendere lo Statuto dell'Associazione degli "Spug" e di fare degli ottimi regali ai vostri amici.

IL MONITORE.

LE VISITE DI CAPODANNO

La contessa dice al suo piccolo rampollo, il giorno di Capodanno:

—Prendi un pacco delle mie carte e, a tutte le case dove ci fermeremo con la carrozza, tu scenderai e ne lascierai una.

—Sì, mamma.

Compiuto il giro, essa domanda al ragazzo:

—Ti sono rimaste delle carte?

—Una sola, mamma, l'asso di picche.

La contessa sviene.

UNA FELICE IDEA

ALL'ULTIMA Convenzione dei "packers" del Nord America un delegato presentò la proposta di invitare il governo federale ad impiegare dei soldati nell'allevamento del bestiame nelle vastissime zone desertiche degli Stati dell'ovest, di proprietà demaniale. A questo modo si potrebbe allevare un'enorme quantità di capi di bestiame che messi sul mercato servirebbero a far ribassare i prezzi ora quasi proibitivi, della carne.

L'idea è felicissima. L'esercito, pagato dalla nazione già organizzato ed ora assolutamente improduttivo potrebbe essere così trasformato in una forza produttrice a beneficio dell'intera nazione. Invece di spendere il denaro pubblico nella costruzione di forti. di caserme e di cannoni lo si investerebbe in lavori di irrigazione per trasformare i terreni demaniali in campi produttivi, in ricchi pascoli dove migliaia e migliaia di animali potrebbero crescere e moltiplicarsi.

Un intelligente agricoltore del Nebraska suggerisce di usare, con profitto, il denaro depositato nelle casse postali di risparmio, lasciando un margine per la garanzia finanziaria dei depositanti, per i lavori di prosciugamento, irrigazione, etc.

Il problema è complesso ma alla soluzione presto o tardi si dovrà arrivare. Il costo della carne è salito a prezzi esorbitanti. L'unica soluzione è quella suggerita dal delegato dell'associazione dei packers.

Si avranno molti vantaggi, non ultimo quello di trasformare il soldato, da una persona improduttiva in un cittadino utile e benemerito dell'agricoltura e del paese.

L'IMMIGRAZIONE CRESCE

Mandano da Washington che quel Bureau of Immigration ha pubblicato una statistica, dalla quale risulta il costante aumento dell'immigrazione negli Stati Uniti.

Durante il mese di agosto, sbarcarono nei diversi porti degli Stati Uniti 126,180 stranieri, che in confronto agli 82,377 sbarcati nello stesso mese dell'anno scorso, mostrano un aumento di 43,803 immigranti.

Degli immigranti, 84,623 sono uomini e 41,557 donne. L'Italia è la nazione che ha fornito il più grande numero di emigrati, raggiungendo questi l'enorme cifra di 31,762.

Durante il mese suddetto, 2,479 persone sono state rinviate in Europa per diverse cause.

Nello stesso mese sono partiti dai porti degli Stati Uniti 23,248 persone, cioè 17,307 uomini e 5,941 femmine.

L'ARTE MUSICALE ALL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL PANAMA-PACIFIC

SI STA progettando di rendere memorabile l'anno 1915, nella storia dell'arte musicale, di tutto il mondo. A mezzo di una ininterrotta serie di festeggiamenti musicali da tenersi in San Francisco all'epoca dell'Esposizione Internazionale del Panama Pacific, nel 1915, si cercherà di unire e di avvincere gli interessi artistici di tutte le nazioni in una poderosa ed organica manifestazione di questa arte universale.

Il progetto va incontrando l'approvazione dei musicisti di ogni parte del mondo ed è in completa armonia colle aspirazioni dei promotori dell'Esposizione, di unire i popoli di tutte le nazioni in un fraterno accordo nei grandi festeggiamenti che commemoreranno l'apertura del Canale del Panama.

Il programma musicale promette di riuscire uno dei più originali e nello stesso dei più complessi finora tenutisi. I promotori insomma mirano a raccogliere ad una ideale comunione artistica gli amanti della musica di ogni nazione.

E' impossibile descrivere nel limite di un breve articolo le diverse manifestazioni del programma musicale che comprende concerti orchestrali, concorsi corali, gare e concerti folkloristici, congressi e convenzioni musicali, spettacoli e gare internazionali. Accenneremo brevemente ad alcune.

Uno degli avvenimenti musicali che senza dubbio susciterà il più vivo interesse sarà l'Eisteddfod del 1915.

L'Eisteddfod Nazionale di Wales, costituisce uno dei più interessanti e più notevoli congressi musicali del mondo. Da anni e anni è promosso dalle popolazioni dello Welsh (Inghilterra) nel piccolo principato denominato il focolare Celtico e dove le tradizioni celtiche sono mantenute ed alimentate collo stesso inalterabile entusiasmo delle lontane epoche dei primi Bretoni quando i Druidi di Wales erano i leaders ed i maestri della cultura europea.

Assai raramente l'Eisteddfod è tenuto aldifuori del territorio dello Welsh: vi sono però delle occasioni che permettono di celebrare in altri paesi un avvenimento di importanza nazionale. Ecco perchè l'Eisteddfod del 1915 sarà tenuto a San Francisco all'Esposizione del Panama-Pacific.

All'Eisteddfod Nazionale del 1915 verranno accordati premi per gare corali (a voci maschili, e femminili e miste): questi premi in valore ed importanza sorpasseranno quelli finora assegnati in simili occasioni tanto nello Wales quanto altrove.

A disposizione delle gare corali (con uomini e donne) saranno assegnati 20 mila dollari e 10 mila per i cori maschili. Inoltre vi saranno dei premi assai notevoli per gare di "a solo" per le recitazioni, le composizioni musicali e poetiche, declamazioni etc., che fanno solitamente parte degli Eisteddfod.

Al recente Eisteddfod tenutosi a Pittsburg si radunarono circa 30 mila abitanti dello Welsh. Si calcola che questa cifra verrà raddoppiata a San Francisco. I premi e in se stesso il grandioso avvenimento dell'Esposizione sono tali da indurre i popoli di ogni nazionalità ad accorrere ad una celebrazione Internazionale di così alta importanza come l'apertura del Canale del Panama.

I vincitori dei due principali concorsi di Pittsburg l'Unione Corale di Scranton, Pa. (che vinse il primo premio per il coro generale) e il Coro a voci maschili di Rhondda, i cui membri sono abitanti del South Wales che fecero la traversata per vincere il premio di $5000, prenderanno parte alle gare del 1915 in San Francisco. Verranno pure vari altri cori d'America e dello Wales risoluti a vincere qualche premio.

Oltre alle gare corali che costituiranno probabilmente la più importante e la più attraente parte della Sessione dell'Eisteddfod Mondiale che durerà più di una settimana, vi saranno altre notevoli manifestazioni artistiche di grande interesse per i musicisti ed in genere per tutti coloro che si interessano all'elevamento intellettuale ed artistico del popolo.

Citeremo le gare poetiche, che si svolgeranno sotto la direzione del Gorsetdd, che è l'autorità esecutiva dell'Ordine dei Druidi. Il vincitore o Bardo dell'Eisteddfod verrà incoronato sul trono di quercia. Probabilmente il tema della gara poetica sarà l'esaltazione dell'impresa del taglio del Canale di Panama.

Ai cori dell'Eisteddfod partecipano in maggioranza i minatori carboniferi dello Wales che già hanno incominciato a mettere da parte dei risparmi per le spese dei viaggi.

Interessantissime saranno le gare corali dei fanciulli e i concorsi bandistici desteranno certo il più vivo interessamento nel popolo.

Non v'è dubbio che la vastita' di questo programma musicale creerà una domanda per le antiche e per le nuove melodie.

Per far fronte a queste domande si progetta di riprodurre le più popolari opere sia moderne sia antiche.

Oltre ai teatri ed alle sale da concerto di cui San Francisco può ora disporre e senza contare l'Hall dei Festival e la grande Festival Court nel recinto dell'Esposizione, l'amministrazione dell'Esposizione ha messo da parte un milione di dollari per la costruzione di un grandioso Auditorium. Il lavoro di costruzione di questo edificio che ospiterà 11 mila persone è già incominciato.

A direttore generale dei festeggiamenti musicali dell'Esposizione fu eletto Mr. George W. Stewart di Boston un artista acclamato dovunque tanto in America quanto in Europa. I critici affermano che non si poteva fare una scelta migliore.

Mr. Stewart si acquistò fama come concertatore della famosa Banda di Boston ch'egli fondò circa 20 anni fa ed è considerata ora come la prima associazione musicale d'America. Il Direttore Musicale della Esposizione Internazionale del Panama-Pacific ha avuto una notevole esperienza in imprese di questo genere sebbene forse non così grandiose come quella del 1915. Egli si è messo al lavoro con un entusiasmo degno dell'opera ed ha promesso di presentare una accolta di musicisti e di cantori da oscurare qualsiasi ricordo del passato. Corpi bandistici ed orchestre daranno continuamente dei concerti durante l'intero periodo dell'Esposizione.

Artisti individuali e masse orchestrali offriranno composizioni moderne. **Principalissima fra tutte le attrazioni orchestrali dell'anno sarà la esecuzione della migliore sinfonia che vincerà il primo premio di 10 mila dollari offerto dalla Società Filarmonica di New York. Il compositore vincitore del concorso deve essere un cittadino americano di discendenza italiana.**

Verranno pure offerti altri premi per lavori simili come pure per le migliori esecuzioni delle composizioni vittoriose. In vari periodi dell'Esposizione si terranno delle gare, dei concorsi bandistici ed orchestrali: i vincitori poi daranno dei concerti nei vari edifici e saloni dell'Esposizione.

Le più care tradizioni di una razza sono meglio preservate nelle canzoni popolari e folkloristiche dei popoli. La musica e le canzoni folkloristiche come la storia dei popoli narrano, in un linguaggio efficacissimo, le caratteristiche dei fondatori delle nazioni. Assai raramente questi canti echeggiano al di fuori dei confini della loro creazione. I canti del folklore sono nati nella leggenda e vivono e muoiono nella leggenda della loro nascita.

Una delle attrazioni del grandioso Festival Musicale che rallegrerà l'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific nel 1915 sarà la esecuzione di canzoni e musica folkloristica con cori e bande raccolti in ogni parte del mondo.

Per la prima volta le strane armonie delle canzoni del Tirolo e delle montagne dello Welsh saranno udite sulla sponda del Pacifico in contrasto colle elaborate e potenti produzioni musicali dei compositori moderni.

I PACCHI POSTALI DELLE FESTE

WASHINGTON. — Il Ministro delle poste ha ordinato l'affissione di un avviso al pubblico raccomandante che i pacchi postali delle prossime feste sieno spediti più presto che è possibile, per evitare che negli ultimi giorni dell'anno si affollino negli uffici, con pericolo che vi rimangano parecchi giorni e quindi il contenuto venga danneggiato.

E' questo il primo anno d'esperimento, e quindi non si sa quale personale sia necessario impiegare straordinariamente, per il pronto disbrigo del servizio dei pacchi.

Ad ogni modo, coloro che vogliono esser sicuri del sollecito recapito di doni natalizi e di capo d'anno per mezzo di pacchi postali, faranno bene a non attendere sino agli ultimi giorni, ma, invece, li spediranno anticipatamente, come consiglia il ministro delle poste.

LE DISARMONIE DELLA NATURA

Due funzioni principalmente servono a mantener la vita del regno animale: la nutrizione e la riproduzione.

Sembrerebbe dunque che la natura, seguendo un piano generale, avesse dovuto facilitare quelle due funzioni alle sue creature.

Ma non è così. La maggior parte degli esseri non si nutrisce che difficilmente e la riproduzione è sovente una tortura e un pericolo.

Uno scrittore, Giorgio Bonn, ha pubblicato testè un volume sulle "Disarmonie della natura", assai ricco di osservazioni nel senso che abbiamo detto.

Secondo questo autore, l'armonia della natura quando la si osserva un pò da vicino, sembra uno dei nostri più singolari pregiudizi. In realtà per la maggioranza degli animali la vita è una lotta difficile e probabilmente in molti casi è una lenta tortura.

I felini non si nutrono che di carne cruda, ma questo regime, a causa delle tossine che essi immagazzinano, li condanna a reumatismi precoci che paralizzano i loro movimenti e li costringono a morire di fame.

Ciò si può facilmente osservare sui gatti.

Nè si trovano in migliori condizioni gli erbivori, perchè nelle erbe sono contenuti veleni in quantità non minore, benchè di natura diversa, di quelli dissimulati nella carne: e buoi e pecore finiscono per esserne le vittime.

D'altra parte gli organi della digestione non cambiano sempre col mutar di regime. Sono migliaia di anni che l'uomo è onnivoro, che non ingoia più se non alimenti di piccolo volume; eppure egli ha sempre una lunghezza che costituisce essa stessa un nocumento, come ha stabilito Metchnikoff.

Sotto questo riguardo gli uccelli sono costrutti in modo molto più pratico ed elegante. Essi non hanno l'intestino crasso, ricettacolo dei rifiuti della nutrizione, delle deiezioni. Inoltre gli uccelli possono continuare a respirare mentre mangiano e bevono, ciò che, quando siamo distratti, mandiamo in traverso cibo e bevande.

E' vero che, se fosse altrimenti, noi dovremmo mangiare così spesso come mangiano gli uccelli. D'altra parte però — osserva Remy De Gourmont trattando questo medesimo argomento — io non sarei stupefatto se si venisse a determinare rigorosamente che la maggior parte dei nostri mali, specie dello stomaco, è provocata dai troppo lunghi intervalli che mettiamo fra un copioso pasto e l'altro.

Ma poi il più efficace mezzo per ben digerire sono: denti, come uno dei più efficaci mezzi di difesa è il pungiglione delle api e dovrebbero essere i fannoni di certe bestie grosse come quelli del mammouth. però sono varie le specie, a cominciare da quella umana, le quali vanno soggette alla carie che rovina i denti e li rende inutili; ed altre specie li hanno così mal conformati che si perforano, mangiando le pareti interne della bocca; e quanto ai mezzi di difesa, l'ape muore ben presto quando ha adoperato il suo pungiglione e i fannoni dei mammouth rivolti in dentro non costituiscono che dell'innocuo avorio.

IL PATRONATO SCOLASTICO

CREDO non sia privo d'interesse per coloro che seguono lo sviluppo delle opere scolastiche e pre-scolastiche presso le nazioni civili, avere un'idea del **Patronato Scolastico,** la più importante forse delle istituzioni complementari della scuola, alle quali ha dato vita in Italia, la legge del 4 Giugno 1911. Il regolamento per l'esecuzione di questa legge, nei riguardi del titolo VIII, ossia dei Patronati, non venne promulgato che col Decreto del 2 Gennaio di quest'anno, cosicchè l'obbligatorietà del Patronato non incomincia che adesso, col nuovo anno scolastico 1913-1914 ed il tema quindi è di vera attualità.

Il Patronato scolastico è destinato a provvedere ad un servizio di **assistenza scolastica,** servizio che si dovrebbe ritenere come inseparabile dall'obbligo della istruzione elementare. Il Patronato scolastico deve essere ad un tempo un istituto preparatorio, integratore, complementare della scuola. Secondo lo spirito e le disposizioni della nuova legge la sua opera non cessa colla somministrazione della refezione, o degli indumenti o dei libri. **L'assistenza fisica** deve comprendere tutte quelle forme che giovino a dare al fanciullo vigoria e salute, e quindi giuochi, passeggiate ginnastiche, cure montane o marine, bagni nella scuola e fuori, nuoto, canto, lavoro manuale, etc.

E coll'assistenza fisica il Patronato deve occuparsi dell'assistenza morale, sostituendo la famiglia laddove questa manca al suo dovere, sottraendo i giovanetti all'ozio, al vagabondaggio, ai pericoli delle strade, per mezzo di ricreatori pubblici, di associazioni fra gli alunni, etc. L'art. 71 della legge, così delibera il compito del Patronato scolastico:

"Per provvedere al servizio dell'assistenza scolastica a favore degli alunni iscritti nelle pubbliche scuole elementari, è istituito in ogni comune il patronato scolastico.

All'assistenza il patronato provvederà nelle forme più pronte e più pratiche per assicurare la istruzione e la frequenza degli alunni nella scuola, e preferibilmente colla istituzione della refezione scolastica, colla concessione di sussidi per vesti e calzature, colla distribuzione di libri, quaderni ed altri oggetti scolastici.

Inoltre il patronato verrà in aiuto all'istruzione popolare col promovere la fondazione di giardini ed asili d'infanzia di biblioteche scolastiche e popolari, di ricreatori ed educatori, col diffondere la mutualità scolastica, coll'istituire scuole speciali per l'emigrazione e per altri bisogni locali e con tutti gli altri mezzi ritenuti efficaci secondo le condizioni dei luoghi a completare l'opera della scuola."

L'articolo di legge indica con molta sobrietà gli scopi del Patronato, ma è questo un organismo destinato ad avere un ampio svolgimento. Poichè a voler definire il Patronato secondo gli intendimenti del legislatore, esso costituisce il centro in cui dovranno fondersi tutte le iniziative miranti alla tutela sociale del fanciullo.

Un così largo raggio d'azione richiede una vastità di mezzi che non è facile radunare. Vediamo come la legge ha provveduto alla costituzione e al funzionamento del Patronato.

Costituzione del Patronato

Il Regolamento prescrive che il R. Provveditore agli studi costituisca in ogni comune un'**Amministrazione provvisoria** con un numero di persone determinato a seconda dell'importanza del Comune e scelte fra i consiglieri comunali, i maestri, i membri di istituzioni scolastiche locali. Questo Consiglio Provvisorio alla sua volta dopo aver compilato lo statuto del Patronato e averlo fatto approvare dal Consiglio Comunale, dopo aver fatto la ricerca delle **persone** e degli **enti** che possano far parte come soci del Patronato, convocherà l'assemblea dei soci per la nomina del Consiglio definitivo.

Come si vede la funzione più importante del Consiglio provvisorio è la ricerca dei soci. La legge stabilisce che i soci possono essere di tre categorie: soci fondatori soci benemeriti e soci annuali, a seconda del contributo fissato dallo statuto dei singoli paesi. E il Patronato deve appunto trovare i mezzi per la sua azione principalmente nelle contribuzioni dei soci, oltre che nei sussidi dello Stato, nelle somme già stanziate nei bilanci comunali ai più dell'assistenza scolastica, nei doni, legati, ed altri proventi eventuali.

Lo Stato per suo conto ha aumentato il fondo generale per le istituzioni ausiliarie della scuola a lire 920,000, il fondo per le biblioteche a lire 105,500, il fondo per gli asili e giardini di infanzia a lire 574,000. Inoltre ha disposto per legge che tutte le somme stanziate ai privi dell'assistenza scolastica nei bilanci del Comune, della Provincia e di altri enti di beneficenza, vengano versate al patronato entro il trimestre luglio-settembre di ogni anno.

Non sono rilevanti le cifre stabilite dello Stato e miserrime sono quelle stanziate nei comuni e nelle provincie: per questo la legge fa grande affidamento sulla cooperazione del pubblico.

In ogni modo questa creazione di un istituto che in sè accentri tutte le molteplici iniviative pre e post-scolastiche, l'averlo eretto in ente morale, l'avergli dato un'autonomia preziosa e una snellezza propria sottraendolo alla burocrazia, sono altrettante garanzie del suo futuro sviluppo.

G. B. REGGIORI.

Non comprenderete il sacro nome di onore col feroce pregiudizio, il quale pone ogni virtù sulla punta di una spada e fa soltanto dei bravi scellerati.

G. G. Rousseau.

LA COLTIVAZIONE DELL'ASPARAGO

UNA pianta, la cui coltivazione si va estendendo ovunque, è l'asparago. In In Italia si coltiva sin dall'epoca dei primi Romani, presso i quali le coltivazioni ortensi avevano raggiunta una grande importanza. Fu conosciuto prima come pianta medicinale e poi come alimentare; ne parlarono con molto interesse Catone il Censore in "De re rustica", Plinio, Columella, Crescenzio; però questi ultimi aggiunto pochissimo a quanto dettò Catone il Censore. Colla invasione delle soldatesche romane i Britanni, i Germani impararono a conoscere l'asparago e ad apprezzarne il valore e nella prima metà del secolo XXVI l'uso dell'asparago era assai esteso in tutta Europa. In Italia questa coltura, come dicevamo, è abbastanza estesa, ma potrebbe ben più estendersi; la Francia e più ancora l'America hanno coltivazioni estesissime; a Longmont: una sola occupazione occupa 50 ettari di terreno e contiene 750 mila zampe.

Non saranno privi di interesse alcuni brevi cenni botanici dell'asparago: esso appartiene al genere Asparagus, a sua volta appartenente alla famiglia delle asparagee; al genere asparagus si ascrivono circa un centinio di specie di cui una sola a scopo alimentare, mentre parecchie sono allevate per ornamento. In taluni luoghi si consumano i turioni sottili e lunghi di una specie spontanea — l'Asparagus acutifolius — che molti consumatori apprezzano assai. Lo sparagio si trova allo stato selvatico nelle regioni temperate dell'antico mondo e rappresenta il capostipite di tutte le forme esistenti oggi in coltura.

L'asparago è pianta vivace la cui parte sotterranea è costituita da numerose ramificazioni cilindriche, carnose (rizomi), munite di barboline (radici) che concorrono a formare ciò che dicesi zampa. In primavera dai rizomi vengono fuori dei polloni (fusti) i quali, sbianchiti ed ingrossati col rincalzamento costituiscono la parte utile dell'asparago e prendono nome di turioni. Le ramificazioni cilindriche, cui sopra si è parlato, ogni anno per la maggior parte periscono mentre altre se ne producono al disopra delle morte. Sicchè la parte sotterranea degli asparagi, la zampa, cioè, tende continuamente a elevarsi sino a raggiungere nuovi strati di concime. Dalle zampe si elevano i cauli alti un metro, erbacei, ramosi che fisiologicamente rimpiazzano le foglie. Le forme di asparago coltivate sono assai numerose: esse ricordano in genere nei loro nomi le località in cui sono state prodot- [illegible] caratteristica che le contraddistinguono; le varietà di asparago non rappresentano se non la sintesi delle condizioni dell'ambiente in cui vengono coltivate. Esse si riuniscono, secondo l'Handy, in due gruppi: Gigante e Mammut secondo le dimensioni più o meno rilevanti dei turrioni. Il Poggi raggruppa le varietà in due tipi principali secondo la grossezza de turristi, il loro colore, la forma delle loro squame; Asparago comune e asparago di Olanda. Al primo tipo (turrioni sottili con squame verdi e sapore spiccato) appartengono il verde di Borgogna, quello di Bassano, il grosso di Cremona, ecc.; al secondo tipo appartengono (turrioni grossi con squame a punta rosea o violetta) gli asparagi di Ulma, di Argenteuil,

Alcune notizie sul modo di formare l'asparagiaia potranno interessare i lettori tutti senza distinzione; si sa che sul mercato si vendono le zampe di asparago che opportunamente piantate nel terreno possono servire alla formazione dell'asparagia... Sarà meglio però che il coltivatore pensi sempre a prodursi le zampe che deve mettere nel terreno. Si scelgono, per ciò fare, le piante migliori, che abbiano da 4 a 5 anni di età: alla fine di maggio si cimano, si asportano i frutti malconformi e in novembre si coglieranno quando saranno a maturità i semi che nascono nello stelo principale dell'asse centrale. I frutti migliori verranno posti in acqua, schiacciati colle dita e con successive decantazioni si liberano i semi dalle bucce. La semina verrà fatta in novembre o marzo o giugno; le zampe che si avranno verranno trapiantate dopo 20 mesi. La trapiantagione si potrà fare tanto a filari come a quinconce. In genere la cultura dell'asparago è specializzata; ma si hanno pure esempi di cultura in consociazione con altre piante; nel dipartimento di Vaucluse in Francia si coltiva in consociazione colla vite; ad Acerra (Napoli) si coltiva in consociazione col pesco.

La composzione dei turrioni di asparago presenta una percentuale elevata di potassa, soda e calce. L'asparago è usato, come tutti sanno, come sostanza alimentare, ma è anche usato come medicamento per le sue proprietà. In farmacia con i turrioni si prepara l'estratto, la tisana e lo sciroppo di asparagi; con la radice il decotto aperitivo e lo sciroppo aperitivo. Gli asparagi vennero usati contro le malattie del cuore, nella gotta, nel reumatismo cronico ecc.; costituiscono tuttora dei medicamenti duretici popolari e l'azione duretica, secondo il Guareschi, può essere riferita alla grande quantità di acqua che gli asparagi contengono, alla asparagina che trasformandosi in urea produce una diuresi maggiore e forse più alla presenza di qualche principio volatile, aromatico, non determinato, che influenza la circolazione e l'attività dell'epitellio renale. E finiremo queste brevi note con una notizia che, in questo momento, desterà speciale interesse: in Abissinia, secondo Baldrati, sarebbe estesissimo l'"Asparagus abysinus": i turrioni di questa varietà sono ottimi benchè leggermente amarognoli; gli abissini li fanno abbrustolire leggermente e con questa operazione si staccano le due o tre tuniche dure e brune esterne.

I PROGRESSI NELLA PREPARAZIONE DELL'ESPOSIZIONE DEL 1915

COME scrivemmo, nella rubrica "Questioni del Giorno" i lavori nel recinto dell'Esposizione procedono attivamente. Tutto induce a credere che tutti gli edifici saranno pronti alcuni mesi prima dell'inaugurazione ufficiale dell'Esposizione, come ha predetto il presidente della Compagnia, Moore.

Sono state ricevute dalla Compagnia dell'Esposizione oltre a 7000 richieste di concessioni. Nel sito riservato alle concessioni per diventimenti verranno spesi circa dieci milioni di dollari, e da ciò si può arguire che vi saranno ivi divertimenti raffinati ed educativi per tutti i gusti.

Trentun nazioni estere hanno annunciato la loro intenzione di prendere parte ufficialmente all'Esposizione, e trentacinque Stati dell'Unione Americana hanno già scelte le loro località per erigervi i loro rispettivi padiglioni.

Le nostre illustrazioni riproducono, in prima pagina, l'artistica colonnata della Corte delle Quattro Stagioni. Si tratta di un vero gioiello d'architettura classica.

Un'altra illustrazione interna rappresenta la gigantesca torre dei gioielli, che sorgerà nella parte centrale del recinto dell'Esposizione.

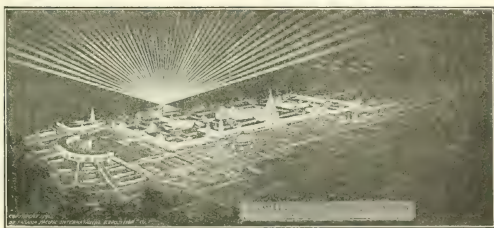
L'altra figura rappresenta la grande torre colle due cascate laterali della Corte dell'Abbondanza.

I Ricevimenti e i Congressi

Sono stati completati i preparativi per i ricevimenti dei delegati dei 181 Congressi e Convenzioni che si terranno in San Francisco nel 1915. Tra essi vi sono organizzazioni civiche, religiose, educative, fraterne, commerciali, del Lavoro, di Agricoltura, di orticoltura, ecc.

Migliaia di eminenti e distinte personalità, che hanno consacrato la loro vita al progresso ed al benessere dell'umanità si raduneranno in questi Congressi ed in queste Convenzioni per discutere ancora intorno ad ardui problemi sociali.

Tra questi vanno annoverati:

Congresso Internazionale sull'Istruzione.
Congresso Internazionale sui crediti rurali e mercati.
Congresso Internazionale Elettrotecnico.
Congresso Internazionale degli Elettricisti.
Congresso Internazionale delle Infermiere.
Congresso Internazionale degli Ingegneri.
Congresso Internazionale degli autori e pubblicisti.
Il Congresso Mondiale della Missione della donna.
Congresso Nazionale delle Madri.
Congresso sui matrimoni e divorzi.
Congresso della Croce Rossa Americana.
Congresso dell'Associazione Storica Americana.
Congresso dell'Associazione di Astronomia Americana.
Congresso della Lega Liberale di Immigrazione.

L'effetto dell'Esposizione ad illuminazione completa

Spese colossali!

Si ritiene ormai certo che verranno spesi in connessione coi lavori dell'Esposizione Internazionale Panama-Pacific circa 80 milioni di dollari e cioè:

Stato di California.	$ 5,000,000
Città di San Francisco.	5,000,000
Sottoscritti da cittadini di San Francisco	7,500,000
Governi Esteri (circa)	10,000,000
Gli Stati dell'Unione Americana	8,000,000
Contee della California.	2,000,000
Governo degli Stati Uniti	1,000,000
Espositori indipendenti (circa)	25,000,000
Concessionari per installazione, ed equiparramento (circa)	10,000,000
Per inaugurare, condurre e chiudere l'Esposizione.	7,000,000
Totale	$80,500,000

Per ciò che riguarda la partecipazione dell'Italia e degli Italiani a questa grandiosa mostra del Lavoro non si sa ancora nulla di positivo eccetto che il Parlamento ha stanziato in bilancio la somma di 400 mila dollari.

Il Consiglio Direttivo della Camera di Commercio Italiana, nell'adunanza del 20 novembre, presente il suo Presidente Onorario Cav. Uff. F. Daneo R. Console Generale d'Italia, ha definitivamente formato il Comitato Generale Italiano per l'Esposizione Internazionale Panama-Pacific 1915 così composto:

Consiglio Direttivo della Camera Presidenti delle varie Associazioni italiane, e i seguenti Signori:

Dr. A. H. Giannini, Dr. G. C. Caglieri, Cav. A. Sbarboro, Ing. L. Mastropasqua, Arch. I. Zanolini, F. N. Belgrano, M. J. Fontana, Comm. T. Bacigalupi, Rag. A. Pedrini, R. Petri, Cav. Dr. C. Barsotti, R. Matteucci, Dr. G. C. Scaparone, P. Zappettini, A. Farina, F. Rolandi, F. N. Andreani, Forneris Farmacista, Dr. Queirolo N. J. Bonzagni, Prof. A. G. Disi, G. Brun, C. Borreo, Cav. L. Vanzi, Avv. J. Gacigalupi, Dr. V. Lucchetti.

In seguito saranno dati i nomi dei diversi Delegati nei paesi limitrofi.

Ha inoltre approvato il disegno del Francobollo eseguito dal Prof. A. G. Disi, e ha dato incarico alla Presidenza per la sua attuazione.

QUELLI CHE EMIGRANO

Nel 1912 gli emigranti partiti dall'Italia furono 708,000, dei quali 400 mila passarono gli oceani, rimanendo gli altri in Europa o nel bacino mediterraneo. Il Veneto ha dato il maggior contributo all'emigrazione, con quasi 100 mila emigranti, battendo anche la Calabria. E' noto che gli Stati Uniti assorbono quasi il 40 per cento della nostra emigrazione: vengono poi l'Argentina, l'Austria e il Brasile con cifre d'italiani che variano per ogni nazione dai 10 ai 20 mila. L'emigrazione nell'Africa mediterranea non tocca i 10 mila individui e si sposta ora verso la Libia.

E' molto più significativo conoscere, a proposito di emigrazione, non queste cifre di carattere "dinamico", ma altre che diremo "statiche". Vivono negli Stati Uniti 1,800 mila italiani (più che negli Abruzzi e poco meno che nelle Puglie), 1,500,000 nel Brasile e 1,000,000 in Francia; 180,000 in Germania; 135,000 in Isvizzera; più di 100,000 in Tunisia; e nell'Uruguay; quasi 100,000 in Austria, e poi in Algeria, in Egitto, nella Turchia, nell'Inghilterra e nel Canadà abbiamo colonie che superano i ventimila abitanti. In totale gli italiani all''estero sono 5,600,000.

Nuovo servizio per il Canale di Panama

Il consiglio di amministrazione della North German Lloyd Steamship Line ha discusso la opportunità di stabilire un servizio di piroscafi da Brema per il Canale di Panama, ed ha deciso di ordinare la costruzione di piroscafi del tipo Columbus e Berlin per passeggeri; e di 4 mercantili di 12,000 tonnellate ciascuno.

Il Grosser Kurfurst sarà rimodernato come piroscafo speciale per escursioni.

NUOVO METODO DI COLTURA DEI CEREALI

Si è molto parlato del metodo americano detto del **Dry Farming** per la coltivazione dei terreni asciutti e aridi: ora un nuovo metodo, che risolverebbe il problema della coltura del frumento, nei climi aridi, sarebbe quello del **Bourdiol**, studioso francese. Esso riguarda la coltivazione del grano in righe ad intervalli regolari: comporta l'esecuzione di numerosi lavori durante la vegetazione delle piante, come zappature e rincalzature da eseguirsi a mezzo della zappa-cavallo, in modo da ottenere il massimo sviluppo delle radici e in pari tempo, tenendo smosso il terreno, ridurre al minimo l'evaporazione dell'acqua contenuta nel suolo.

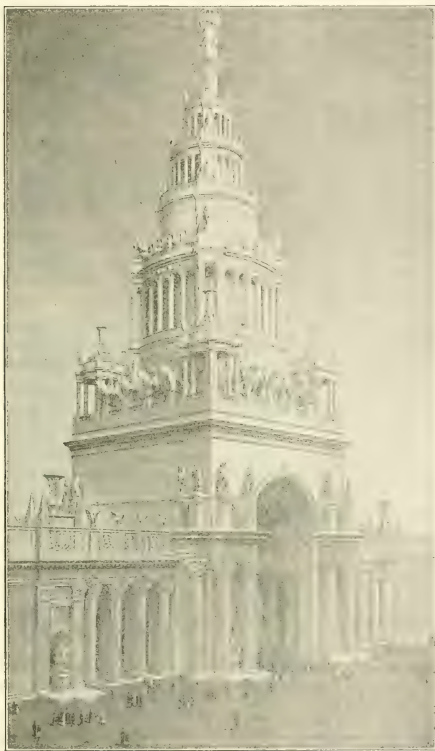
Questo sistema è consigliato nei terreni sciolti, perchè quivi i lavori si fanno meglio e a minor costo, mentre a misura che si passa alle terre più compatte aumentano le difficoltà di lavorazione e per conseguenza le spese di coltivazione. Il prof. Bourdiol, l'ideatore del detto sistema di coltivazione dei cereali, sostiene che esso darà risultati meravigliosi nelle colonie francesi dell'Africa mediterranea; molti coloni algerini lo hanno sperimentato avendo risultati soddisfacenti; noi non possiamo dire altro del metodo che questo: che esso merita di essere sperimentato per le basi tecniche e razionali su cui poggia: i nostri coloni della Libia dovranno non dimenticare anche il metodo Bourdiol se vogliono diffondere con utile la ceralicultura in quelle terre così povere di acque.

LA PRODUZIONE DELLE PATATE IN CALIFORNIA

Durante gli ultimi novanta giorni sono stati spediti da Sacramento, Stockton ed altri punti importanti della vallata, nientemeno che 540,000 sacchi di patate, il che del resto non rappresenta che il 30 per cento del prodotto totale della stagione.

Per trasportare questo po pò di roba sono occorsi 2000 vagoni ferroviari, oltre ai vaporetti che ne trasportarono a ragione di 7 mila sacchi per volta. Oltre a queste patate, vi sono poi le cipolle, coltivate qui nella Vallata del Sacramento e San Joaquin, e poi il sedano ed altri prodotti dell'orto. Inutile dovrebbe essere il dire qui che molti italiani sono interessati in quest'industria orticola e che anzi sono proprio i nostri buoni ortolani italiani che ne han fatto qualche cosa in California. Nel Colorado e Idaho, alcuni coloni tedeschi hanno tentato di battere la California in questo ramo di orticoltura, ma non ci sono arrivati, almeno per ora.

— Stefano, quando il babbo ti dà due scapaccioni e la mamma te ne dà tre, quanti ne hai avuti?

— Ne ho.... ne ho.... abbastanza.

LA GIGANTESCA TORRE DEI GIOIELLI NELLA PARTE CENTRALE DELL'ESPOSIZIONE PANAMA-PACIFIC

L'ALLEVAMENTO DEI COLOMBI

Il colombo, tolto dal proprio colombaio, è risaputo, tende anche dopo una lunga e forzata assenza a farvi ritorno: tale facoltà, se è comune ai colombi tutti, niuno eccettuato, non è d'altra parte ugualmente viva in tutte le razze: straordinariamente accentuata è nei colombi messaggeri, un pò meno nei volanti, ancora meno nei volteggiatori, sino a diventare quasi insignificante in molte razze di lusso e in alcune razze commestibili molto pesanti e perciò non atte al volo. Il colombo è attratto verso la colombaia che si presenti nelle stesse condizioni di quella abbandonata. I "messaggeri" sono addirittura meravigliosi per la facoltà che hanno di ritrovare la colombaia; essi percorrono, come tutti sanno, anche centinaia di chilometri per raggiungere l'intento: abituare buoni colombi viaggiatori, perfettamente allenati a viaggiare, ad un nuovo colombaio, è spesso impossibile. "Mio fratello Luigi, racconta Teodoro Pascal, ebbe da un suo corrispondente di Aversa, il signor Wanderboght, due splendide coppie di viaggiatori anversesi che ebbe cura di tenere rinchiusi per sei mesi prima di lasciarli liberi: durante la prigionia nidificarono più volte, infine vi erano tutte le circostanze favorevoli per lasciarli a colombaio aperto dopo una sì lunga prigionia, ma ciò malgrado, appena aperto il colombaio di G. Zencio (Caserta) un maschio tornò ad Aversa, lasciando in asso la compagna e i piccioni da poco schiusi." La **Geflugel Zeitung** di Lipsia racconta che, nel 1894 certo Max Spear viaggiava la Germania frequentando le fiere annuali: sul tetto del carro su cui viaggiava era riportato un colombaio che albergava colombi di alto volo. Questi venivano lasciati liberi durante ogni periodo di sosta: essi si libravano a voli altissimi e, nonostante, il mutamento del luogo, ritornavano al loro colombaio. Questi fatti dimostrano l'enorme attaccamento dei colombi per la loro dimora.

Come si può abituare i colombi alla nuova dimora? I colombi arrivati al nuovo colombaio, non devono evidentemente essere lasciati liberi, ma abituati, allettati alla nuova dimora con un certo periodo di prigionia. Il tempo, che è la panacea di tutti i mali, servirà anche a far dimenticare la vecchia casa: le cure dell'allevatore compiranno l'opera del tempo.

Nutrirli bene, dar loro delle leccornie, specie le paste saline, servirà ad affezionarli. L'attaccamento alla colombaia sorge nei colombi quando le uova sono deposte, ma specialmente quando hanno la prole: è ben fatto aprirli per la prima volta in tali circostanze. E' più difficile abituare i colombi che si sono da poco accoppiati e che già hanno cominciato a lavorare nel sito poichè un nuovo colombaio li contraria nelle loro abitudini: quindi, piuttosto che in primavera, sempre che sarà possibile, è preferibile trasportare i colombi nell'inverno o nell'autunno avanzato in una nuova dimora; più facile riesce il compito con colombi giovani che non si sono ancora accoppiati o specie se si unisce un nuovo venuto ad un nato nella colombaia o per lo meno già da tempo abituatovi: si può essere sicuri dell'esito. Alcuni ricorrono allo strappamento di qualche remigante ad una sola ala per abituare l'animale al nuovo colombaio: spuntate dette ali l'abitudine è compita e non v'ha timore che i colombi fuggano. Altri invece di strappare l'ala legano assieme alcune remiganti: ma nè il primo metodo nè questo sono, a parere nostro, da consigliarsi... il migliore è ancora quello di affezionare i colombi alla dimora senza ricorrere a strappamenti e, neppure, a legatura delle remiganti.

L'ADULTERAZIONE DEI SALAMI

I salami sono igienici se preparati con carni di buona qualità, ma talvolta ne circolano di quelli fatti con carni scadenti e colorate con fucsina, che non saranno certo da preferirsi.

Volendo procedere all'analisi del salame così adulterato, bisogna staccarne una sottile fettuccia e abbandonarla per qualche minuto in un pò di acquavite.

Se nel ritirare la fettuccia si vedrà la sua tinta primitiva scolorata la consistenza meno soda, il salame era stato colorato artificialmente.

Se, al contrario, la fettuccia ripresenterà il suo colorito quasi inalterato e la stessa consistenza, il salame sarà certo di buona qualità.

Oltre ai salami colorati artificialmente, ne troviamo in commercio di quelli fabbricati con pura carne equina in surrogazione di quella suina.

La falsificazione è facilissima a riconoscere pel colore speciale rosso vivo della carne di cavallo, e pel caratteristico sapore dolciastro; ma è sempre meglio assicurarsi della vera provenienza del prodotto sottoponendolo ad una semplicissima analisi chimico-qualitativa.

A tal uopo, basta tagliarne qualche fettina da raggiungere il peso di 50 grammi, poi farla bollire una mezz'ora nel quadruplo peso d'acqua. Dopo il raffreddamento si filtra il brodo per carta imbevuta d'acqua, onde separare il grasso galleggiante o emulsionato del liquido.

Questo brodo si versa in un tubo da saggio e si tratta con qualche goccia della seguente soluzione:

Iodio metallico, parti 2; ioduro di potassio, parti 4; Acqua distillata, parti 100.

Se il brodo assumerà una colorazione bruno-scura, che scompare riscaldando il liquido a 80 G. e riappare col raffreddamento, il salame era fabbricato con carne di cavallo; se prende una tinta bronzo-scura la carne adoperata non era di provenienza equina.

Questo esperimento, dovuto ai chimici Courtoy e Coremans, è l'unico che possa darci risultati sicuri per tal genere di analisi, e noi lo raccomandiamo vivamente ai cultori di igiene alimentare.

Una lega di contadini nel Belgio

IL BOEREMBOND, chi non lo sapesse, è la lega dei contadini belgi, che ha la sua sede a Lovanio. E' un'associazione molto vasta, che ha come scopo il miglioramento morale e materiale della popolazione agricola. Per avere un concetto dell'attività che va spiegando l'associazione fra le popolazioni agricole del Belgio, stralciamo alcuni dati assai interessanti da una recentissima pubblicazione.

Al 31 dicembre 1912 il Boerembond contava 560 Gilde (ossia associazioni) suddivisi in corporazioni propriamente agricole e corporazioni orticole con 50.614 membri, ossia 3715 in più dell'anno antecedente.

Questi membri è da notarsi, significano altrettante famiglie, poichè l'elenco degli aderenti comprende solo il nome del capo di casa.

Queste cifre sono notevolissime per chi ricordi che il Boerembond conterà 25 anni di vita solo nel 1915 e che dieci anni or sono non aveva che 21812 membri.

La pubblicazione a cui riferiamo è dell'abate Luytgaerens, ed è il racconto compendiato dell'attività spiegata nell'anno scorso da alcune "Gilde" scelte a caso qua e là. Ad Elverdnighe, nella Fiandra occidentale, fu fondata nel 1910 una Gilda con quaranta membri che sono saliti presentemente a 93, rappresentanti altrettante famiglie. Si riunisce la prima domenica di ogni mese; il segretario, un membro della associazione ed un oratore tengono le conferenze. Poi ciascun membro espone le esperienze personali fatte, i mezzi adoperati, i risultati ottenuti, e si apre una discussione animata ed interessante. Si prendono gli accordi opportuni, e si studiano i mezzi atti per dar vita a qualche istituzione sociale richiesta da particolari circostanze locali.

Così in seno alla Corporazione fu creata una sezione per le compere, una cassa tipo Reiffeissen, un Sindacato per la lavorazione dei luppoli.

Inoltre la Gilda di Elverdinghe cura il retto funzionamento di un latteria cooperativa, di una società di assicurazione per i cavalli, d'un sindacato d'allevamento del bestiame , e di altre opere che esistono prima della sua formazione.

I risultati ottenuti sono notevolissimi: i contadini sono sempre più desiderosi di ascoltare conferenze istruttive, vivono in uno stato di agiatezza, in un'atmosfera di pace e di solidarietà.

A Kinroy (Limburgo) la Gilda data dall'anno 1906; in una popolazione di 1200 persone conta 171 capi di famiglia; si tengono le riunioni mensili obbligatorie per tutti con conferenze di carattere professionale.

Nell'anno scorso furono impartite dieci lezioni intorno ai terreni di lavoro e di pascolo ed il bestiame. La quota annua è di una lira.

La Lega si è fatta promotrice di una sezione per le compere, di una società mutua contro la mortalità del bestiame, di una cassa di risparmio e di credito, di una latteria, di una fanfara, di un circolo drammatico. A titolo di curiosità ricordiamo che la cassa di risparmio e di credito fondata nel 1908 ha ricevuto in deposito L. 71169 e concessi mutui per L. 57928; e che nell'anno stesso 1912 la latteria a vapore ha fabbricato 51,487 Cg. di burro e fatti incassi lordi per circa 163 mila franchi.

Tutto questo ha portato come conseguenza un notevole benessere.

A completare questa breve rassegna aggiungiamo un cenno sull'opera svolta da una Gilda di più vecchia data, ossia quella di Cecquevoort.

Fu fondata nel 1895 con 58 membri ed al 31 dicembre u. s. ne contava 224. La riunione mensile si tiene ogni seconda domenica.

Le elezioni di agricoltura date nell'anno u. s., furono frequentate assiduamente e come risultato si ebbe la fondazione di una società orticola con 33 membri.

Questa società viene ad aggiungersi a molte altre di previdenza, di cooperazione, mutualità, e credito.

Durante il precedente esercizio chiusosi il dicembre scorso, la cassa di risparmio e di credito promossa dalla Gilda ha ricevuto lire 34.240 di depositi, che complessivamente raggiunsero la somma di 130.471 lire; furono fatti 24 prestiti nel 1912 per la cifra complessiva di 38.450 lire. Dall'epoca della fondazione furono fatti 225 prestiti dei quali 122 erano per acquisto di bestiame, 43 la compera od il miglioramento di abitazione; 51 la compera di terre, ecc.

La Società mutua contro la mortalità del bestiame riunisce 162 aderenti, che possiedono 350 capi di bestiame; e dal 1895 a questa parte ha risarcito danni per 17.528 lire.

E' superfluo notare che come conseguenza si è avuto un sensibile miglioramento nelle condizioni economiche di quella popolazione: il reddito dell'agricoltura è molto aumentato grazie all'introduzione di sistemi spiegati nelle riunioni domenicali.

Il Consiglio superiore del Boerembond conta 33 membri, nominati dalle Gilde aderenti, è presieduto dall'on. Helleputte, ministro dell'agricoltura e dei LL. PP., ha come vice presidente l'on. Schollaert, presidente della Camera dei Deputati.

Vi è poi il comitato direttivo di 8 membri che tiene seduta tutti i venerdì.

L'ingente mole del lavoro richiede oltre un centinaio di impiegati dei quali 40 si occupano specialmente delle assicurazioni contro gli infortuni.

Quanto batterii portiamo in tasca col denaro

Il batteriologo Langlais pubblica nel "Matin" il risultato di alcuni suoi esperimenti sulla presenza dei bacilli nelle monete che noi portiamo in tasca.

Egli ha lavato delle monete in una certa quantità di acqua sterilizzata, e prendendo poi come unità di misura un centimetro cubico di quest'acqua vi ha scoperto non meno di 760 mila batterii.

FORZE ELETTRICHE MONDIALI

La totalità delle forze idrauliche attualmente sfruttate per la produzione di energia elettrica raggiunge circa i 6 milioni di cavalli. Si ammette però che vi siano realmente disponibili 65 milioni d cavalli.

Gli Stati Uniti sono alla testa del movimento con 2,5 milioni di cavalli, seguiti da vicino dalla Francia, Svezia e Norvegia. Gli Stati Uniti posseggono la più lunga linea di trasmissione di forza; una delle sue più importanti linee è lunga 400 chilometri. Dei 30 milioni di cavalli consumati dagli Stati Uniti, 26 milioni provengono dalle macchine a vapore e 2,5 milioni da cadute di acqua. Il professor Unwin ritiene che la potenza totale delle cadute del Niagara raggiunge i 7 milioni di cavalli; il Missouri potrebbe fornirne 2 milioni. Infine le riserve disponibili nelle Montagne Rocciose sono così enormi che potrebbero rendere 45 milioni di cavalli.

Nella Scandinavia vi sono numerose e potenti cadute d'acqua e la loro utilizzazione si fa attualmente in un modo estremamente rapido.

La Francia occupa il terzo posto con più di 500,000 cavalli, ma è certo che essa potrebbe utilizzarne 10 milioni, poichè la ricchezza idraulica della Francia è paragonabile alla sua ricchezza in carbone.

L'Italia è uno dei paesi in cui il carbone bianco è stato più che altrove, messo in valore e vi si contano numerose le centrali da 10 a 50,000 cavalli. Il Ministero di Agricoltura giudica che vi sia una disponibilità di 6 milioni di cavalli di cui 800 mila per l'Italia centrale.

La Svizzera contava nel 1906, 176 centrali idroelettriche formanti una potenza di 169,000 Kw. La differenza delle leggi da un Cantone all'altro ha avuto però per effetto una utilizzazione poco razionale delle forze disponibili.

L'ARANCIO

E' risaputo che l'arancio è uno dei frutti più belli, più buoni e più sani di quanti ne esistono.

Fino a 15 anni fa esso fu, per molti paesi, un frutto di vero lusso; ma grazie ai moderni mezzi di trasporto e all'energia di alcuni forti produttori, questo agrume ha preso uno sviluppo quasi inverosimile, e poche cifre bastano a dimostrarlo. La statistica ci dice che ogni inglese consuma annualmente 25 aranci, ogni francese 16, ogni austriaco 13, ogni svizzero 9, ogni prussiano 6, ogni russo 2.

Gli altri paesi, esclusi quelli di produzione ne consumano meno.

L'Inghilterra e la Francia sono fornite di aranci dalla Spagna in gran parte, e in piccola parte dall'Italia. La Svizzera, l'Austria, la Germania e parte dell'America del nord sono fornite dall'Italia, che nelle migliori annate produce persino 5 miliardi di aranci. Intanto l'America, che fino a qualche anno addietro si era servita da l'Italia ' ha compreso tutto il beneficio di questo frutto, e ne ha fatto piantare 10 milioni di piante, tanto in California come nella Florida.

Ogni albero porta in media 260 frutti; in Italia certi alberi ne portano fino a 1000.

NOTE SCIENTIFICHE

Malattie e ricette di ottomila anni fa

In una interessante lettura tenuta all'Istituto Reale di Medicina il prof. Elliot Smith ha fornito alcune indicazioni sulla medicina e sulle malattie dell'antico Egitto. Il prof. Smith durante la sua lunga permanenza in Egitto ha esaminato scientificamente ventimila mummie di cui quasi la metà risale a seimila anni prima dell'era volgare.

In queste mummie il prof. Elliot ha trovato traccie di malattie che ancora tormentano l'umanità e fra le altre: la lebbra, la gotta e la tubercolosi. Di quest'ultima ne furono riscontrati 12 casi di vario carattere. Si sono pure trovate traccie di una malattia che forse corrispondeva in certi suoi caratteri alla sifilide. In una tomba fu scoperta una ricetta datata duemila anni prima dell'era volgare nella quale si davano le disposizioni per comporre un unguento con il quale ungere il corpo di un maniaco quindici volte al giorno fino a tanto che la calma ritornasse al malato.

La ricetta è composta di 14 ingredienti diversi ed il loro peso è accuratamente specificato.

Secondo il prof. Smith l'imbalsamazione dei cadaveri ha aperto la via allo studio dell'anatomia; gli egiziani non ne hanno approfittato; invece ne hanno tratto grande vantaggio i greci.

Un nuovo sbocco per gli immigranti

A New York si tenne una conferenza a premura della New Orleans Association of Commerce, allo scopo d'incanalare la gran fiumana degli immigranti nel sud e nell'Ovest.

A New Orleans è stata recentemente aperta una nuova stazione per gli immigranti e il North German Lloyd ed una linea spagnuola inizieranno un servizio speciale.

AL PROSSIMO NUMERO

Un articolo interessantissimo su di una questione di grande attualità: "Per l'acquisto dei terreni a credito", di Edward F. Adams.

Un altro notevolissimo articolo "Come devo impiegare i miei risparmi", di M. F. Roesti, dell'Anglo-California Trust Co.

L'AGLIO

Vi fu un tempo in cui era bandito dalla tavola dei cortigiani. Si vuole che Alfonso re di Castiglia l'avesse tanto in odio, che istituì un ordine ai cavalieri di non comparire alla Corte coll'odore dell'aglio in bocca.

Gli antichi greci l'avevano in orrore. I romani lo lasciavano mangiare alla gente più bassa e più grossolana. Gli egizi, al contrario, l'ebbero in tanto onore, che ne fecero un Dio da venerare in sugli altari!

MAX GIORNALISTA — NOVELLA DI FLORINDO

LO RACCONTAVA lui, povero Max, ogni volta che capitava tra ex-colleghi: "Ah, i bei tempi quand'ero al "Dispaccio"! . . . Lo raccontava quando s'imbatteva in vecchi amici non più visti da anni; quando faceva delle amicizie nuove e gli toccava esibire il suo stato di servizio: "Adesso sono agente del "Flagello", Società mutua di assicurazione contro la grandine; ma ho fatto anche il giornalista. Ero redattore del "Dispaccio". Ah, che bei tempi! . . . ."

Lo raccontava, insomma, ogni volta che gliene si offriva, anche di sbicco, l'occasione. E nella narrazione — che ripeteva immancabilmente cogli stessi effetti oratori e colle stesse parole — di quell'avventura da cui la sua carriera di giornalista nato, di grande giornalista, era stata interrotta, c'era il piacevole umorismo di chi sa prendersi in giro come si trattasse d'un altro.

D'esser tagliato per il giornalismo, il buon Max se n'era accorto tardi, soltanto quando c'era entrato per disperazione, in qualità di cronista aggiunto d'un giornaletto popolare. Perchè prima, invece, s'era creduto nato per la letteratura, per la letteratura di prima classe che parla in versi lunghi e si fa stampare su carta a mano; quindi aveva passato la sua verde — molto verde — età nella gestazione di poemi drammatici e di poemi senza drammatica, che gli avrebbero dovuto assicurare — "ad multos annos", maestro — la successione di Gabriele D'Annunzio.

Non gli avevano assicurato nulla; nemmeno il premio d'un concorso letterario che gli era costato le sue penultime quindici lire.

A ventiquattr'anni, epoca della vita in cui comincia a diventar difficile campare di poesia e di sigarette "indigene", l'infelice Max si era rassegnato a cambiare la sua nobile penna di vate con quella, stilografica, del "reporter".

Ma anche, nella modesta redazione del "Vessillo"; anche nelle sue umili mansioni di vice-cronista, che lo obbligavano a vivere a tu per tu col fattaccio, in compagnia dei "soliti ignoti", Max respirava l'eccitante atmosfera del giornalismo e prendeva passione al mestiere.

Al mestiere come lo sognava lui, come certamente l'avrebbe fatto in avvenire: girando il mondo in "express" o in transatlantico, a cavallo o in automobile, da un "Grand'Hotel" ad un accampamento, dovunque un avvenimento di prima categoria richiedesse la presenza di quel personaggio eminentemente leggendario che si chiama l'"inviato speciale".

Scriveva gli stelloncini "Bicicletta che prende il volo", oppure "Morsicato dalla moglie", ma vagheggiava le telefonate di tre colonne, i telegrammi sesquipedati redatti in prosa poetica, le ciclopiche lettere con cui avrebbe descritto le belle catastrofi, raccontato le battaglie con morti e feriti a centinaia, rimesso un pò d'ordine nella geografia dei Balcani.

Il passo che fece uscendo dal "Vessillo" per entrare al "Dispaccio", fu davvero un gran passo. Perchè il "Dispaccio" era un grande giornale che "tirava" bene e pagava meglio; che aveva dei corrispondenti in tutte le capitali del mondo, Tananariva non esclusa, e che alla minima occasione sparpagliava a mezze dozzine i suoi inviati speciali.

E' vero che Max era stato assunto come "reporter" sportivo, con particolare incarico — dipendente forse dai voli pindarici del suo passato di poeta — delle cose aeronautiche ed aviatorie. Ma, aiutandolo la fortuna a metter in valore le sue brillanti qualità, avrebbe potuto distinguersi e guadagnarsi qualche gallone di più nella gerarchia.

Così la pensava appunto il buon Max, e quando il direttore lo chiamò nel suo ufficio e gli disse: "Lei deve partire immediatamente per. . .", si rallegrò seco stesso perchè la fortuna si ricordava di lui e quei tali galloni si portavano a tiro.

Il destino ha certe volte un curioso sistema per fare di un giornalista di belle speranze. . . un agente d'assicurazioni.

L'ordine del direttore era di recarsi nel minor tempo possibile a Tre Stelle, presso Verona, per spiare e descrivere telefonicamente la partenza di un dirigibile militare, che aveva colà il suo "hangar" e che doveva spingersi sopra Milano.

Era il tempo in cui un viaggio aereo come quello, per un dirigibile militare e per i giornali, era ancora un affare d'importanza.

Nel treno che l'avrebbe scaricato quella notte stessa a Verona, Max pensava alla bella figura che avrebbe fatto in quella missione; agli altri servizi, sempre più difficili e vistosi, che gli avrebbero affidato; al magnifico avvenire che da quella sera gli si schiudeva.

Si vedeva già diventato una specie di Stanley o di Blowitz, con uno stipendio favoloso, la commenda mauriziana ed un seguito di tre persone, fra cui una dattilografa bionda cogli occhi neri.

E disteso com'era sul divano dello scompartimento di prima, con un libro sulla navigazione aerea in mano, alla modesta luce delle lampedine elettriche, l'eccellente Max finì per passare da quei sogni ad un profondo sonno, riparatore delle emozioni della giornata.

Si svegliò alle 3 del mattina alla stazione di Vicenza, mentre il treno stava già per ripartire. Si gettò dal vagone come un fagotto e rimase sul marciapiede coll'aria di uno che si svegliasse nella luna.

E adesso, come fare per arrivare a Trestelle, per arrivarci prima che il dirigibile partisse? Treni non ce n'era. Max contrattò una carrozza e con quella si prese per quattro ore il fresco della campagna.

A Trestelle trovò una pianura disseminata di paline: "E' severamente vietato introdursi in questa zona riservata". Interrogò i contadini, alcuni dei quali gli dissero che il dirigibile era già partito, altri che il dirigibile non c'era mai stato.

Per informarsi con maggior precisione decise di sfidare il divieto delle paline; cauto e circospetto come una spia autentica camminò per prati e campi molli di rugiada in direzione dell'"hangar". Vuoto, mio Dio! L'"hangar" era vuoto!

Il povero Max, colle mani nei capelli, stava arzigo-

golando su quella constatazione, quando saltarono fuori da un cespuglio due soldati i quali l'acciuffarono e senza complimenti lo trascinarono dal comandante del piccolo distaccamento.

Era un maggiore del genio, di faccia arcigna ma di buon cuore, che vedendo il giovinotto bianco pel freschetto che aveva preso e non soltanto pel fresco, lo riscaldò prima con una solenne ramanzina, poi con una tazza di caffè.

"Adesso vada — gli aveva detto congedandolo. — E se proprio le sta a cuore, sappia che il dirigibile è smontato e che almeno per una settimana non si vola. Le consiglio d'aspettare a Verona, perchè a Trestelle non si trova da togliersi l'appetito."

Max se n'andò a Verona, fece conoscenza coi colleghi di là, e attese che la settimana passasse, giuocando a carambola, ch'era la sua passione.

Una mattina stava appunto vincendosi brillantemen te il terzo "vermouth", quando sentì nella strada un insolito vocio. Fulmini e saette! Quel birbante del maggiore lo aveva ingannato. Il dirigibile navigava tranquillamente sopra la città degli Scaligeri.

Per fortuna era un semplice volo di prova. Il buon Max, perchè quella facezia non gli capitasse un'altra volta, saltò sulla prima vettura e via a Trestelle.

Laggiù assoldò a laute condizioni due contadini perchè sorvegliassero l'"hangar", avvertendolo degli eventuali preparativi di partenza.

Quel servizio d'informazioni funzionò così bene, che il previdente Max seppe alle dieci della sera che la mattina dopo il dirigibile avrebbe sul serio spiccato il volo.

Qual'era il dovere di un inviato della sua forza? Quello di portarsi senz'altro il più vicino possibile all'"hangar", onde garantirsi da ogni sorpresa.

Povero Max! Aveva fatto il conto senza le sentinelle del maggiore, che appena chiaro cominciarono a batter la campagna e lo scovarono sopra il gelso dove si era appollaiato.

"Ah, vi siete di nuovo fatto cogliere? — bofonchio fuori dei gangheri l'ufficiale. — E' un'indecenza, una vergogna! E il rispetto della legge dove l'avete? Siete un bel patriota! Starete ai miei ordini finchè avremo notizie sul conto vostro e istruzioni dal Ministero."

Ai suoi ordini significava guardato a vista in un magazzino presso l'"hangar". Ebbe un bel raccomandarsi e supplicare il troppo zelante Max: per quelle tali notizie ed istruzioni ci vollero tre giorni buoni, e bisognò passarli nel magazzino.

Il dirigibile, intanto ebbe il tempo di andare a Milano e di tornare. Quando Max, liberato, arrivò negli uffici del "Dispaccio", il direttore correttamente gli disse: "Oh, sa, non c'era premura. Ha fatto buona campagna?".

Ecco perchè il buon Max, invece di un grande giornalista, divenne agente del "Flagello."

FLORINDO.

Fra due disperati:

—Mi sapresti indicare un rimedio contro il freddo?

—Mettersi il paletot.

—E quando non si ha il paletot?

—Allora si fa come fo io . . . si "arde" dal desiderio di averlo.

CONQUISTE INDUSTRIALI

Già da molto tempo era noto che in vicinanza di una macchina elettrica in azione l'aria assumeva un odore particolare. Nel 1785 il van Marum sottoponendo dell'ossigeno all'azione delle scintille elettriche trovò che il gas assumeva tale odore. Ma la scoperta dell'ozono si deve al Schombein che lo chiamò appunto così dal greco (io odoro) rimanendo però ancora oscura la natura di questa sostanza fino a che Marignac e Delarive riconobbero essere una forma allotropica dell'ossigeno.

I metodi di preparazione dell'ozono, si possono dividere in due grandi categorie:

1. Metodi fisici, fra i quali principali, l'azione delle scariche elettriche, quella dei raggi catodici, dei raggi ultravioletti, dei raggi emessi da sostanze radioattive su ossigeno comune.

2. Metodi chimici molto studiati, perchè possibili di maggior rendimento.

L'ossigeno ozonizzato è incolore, di un odore penetrante che ricorda quello del cloro e dei vapori nitrosi: sotto forte compressione e in grandi strati, è azzurrastro. Hautefauille e Chappuis riuscirono a liquefarlo sotto una pressione di 125 atmosfere ad una temperatura di — 100.o; ed allora ha un colore quasi nero, ed a contatto di sostanze facilmente ossidabili esplode.

Spesse volte, è stata osservata una viva forforescenza allorchè l'ozono viene in contatto di acqua contenente bacteri: fosforescenza che sembra dovuta sia all'ossidazione di questi, sia alla trasformazione dell'ozono in ossigeno semplice.

Il Dewar e Mc Kendrick trovarono che la respirazione dell'aria fortemente ozonizzata diminuisce la forza delle pulsazioni del cuore, e che la temperatura del corpo si abbassa di 3-5. Dopo la morte il sangue si rinviene allo stato venoso. Si può respirare senza, gran danno un'aria che contenga mg. 0,11-0,12 di ozono per litro.

L'ozono è un ossidante energico poichè ha tendenza a perdere un atomo trasformandosi in ossigeno semplice, e su questa sua proprietà ossidante sono basate le numerose applicazioni, sia scientifiche, sia industriali che vanno rendendosi sempre più importanti.

Schombein, Soutteten, Richardson e Bouillot furono i primi a scoprire l'azione disinfettante dell'ozono; altri poi in seguito constatarono che culture di bacteri del carbonchio, di bacilli tifoidi, difterici, staflococchi, spore de Asperqillus niger, non mostravano di propagarsi in presenza di aria ozonizzata.

Come ben si comprende, era naturale che per tale potente effetto di sterilizzazione sorgesse l'idea di impiegare questo gas al risanamento di ambienti abitati e specialmente di ospedali; e ciò ora si compie facendo passare l'aria del locale in apparecchi in cui si formi ozono, sia immettendo aria ozonizzata nel locale stesso.

Di naturale conseguenza veniva poi un'altra applicazione oggi importantissima, cioè la purificazione delle acque potabili e la depurazione dell'acqua di rifiuto. Così in breve tempo vediamo sorgere importanti impianti di tal genere a Nizza, a Parigi, a Saint-Maur, a Wiesbaden ed in molti altri luoghi.

Secondo esperienze compiute a Saint Maur, risultò che il Bacterium coli veniva distrutto nella proporzione di 99,999 su 100,000. A Paterson, prima funestata da annuali stragi di febbre tifoide, dopo l'impianto di tale officina scomparve quasi totalmente la terribile malattia.

Non però tutti i microbi vengono con eguale facilità distrutti. Se ciò avviene per quelli in via di vegetazione, altri bacteri invece offrono considerevole resistenza.

Impianti di tal genere si sono pure ideati per istallazioni militari; e si può facilmente comprendere quanti vantaggi si possano ritrarne specialmente in tempo di manovre o di guerra. Tali impianti, attualmente in uso nell'esercito russo, furono con successo utilizzati nel conflitto russo-giapponese.

Altre applicazioni assai importanti ha ancora l'ozono, come l'imbianchimento dei tessuti, delle lane, della cera, dell'avorio, dell'osso, delle piume; il miglioramento di certe sostanze come gli olii, sia minerali, vegetali, a animali, da illuminazione o da alimentazione; l'invecchiamento artificiale dei vini e liquori.

Così con l'ozono si è riuscito a togliere il cattivo odore all'olio di fegato di merluzzo. A Boston esiste una importante officina in cui si trattano più di 300 barili di whiskey al giorno.

Anche la fabbricazione artificiale dei profumi per mezzo dell'ozono ha preso molto sviluppo che condusse a grandi ribassi. Infine l'Andreoli nei suoi studi sull'ozono notò che lastre fotografiche esposte e non sviluppate potevano essere riutilizzate sottoponendole all'azione dell'ozono che riassoderebbe i sali ridotti dalla luce, togliendo il velo prodotto.

Da tutto ciò si può comprendere di quanta utilità possa essere l'impiego di un così energico ossidante quando si pensi che tutte le infinite reazioni chimiche che si producono dappertutto si possono ridurre ai due grandi fenomeni, di riduzione e di ossidazione.

Un campo vastissimo di studio ci è dunque offerto campo in molti luoghi non ancora esplorato, che può riserbare importanti sorprese, a chi abbia l'ardire e la fortuna di avventurarvisi.

ALBERTO BERTI.

VOL. 1. SAN FRANCISCO, CAL., DECEMBER 15, 1913 No. 7.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

Artistico Padiglione dei Festeggiamenti

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL. DECEMBER 15, 1913 No. 7.

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
641 *Stevenson St.*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$3.00	One year	$3.00
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

LA CONVENZIONE DEI FRUTTICULTORI

NELLA ridente città di San Josè, la regina della contea di Santa Clara, famosa in tutto il mondo per la produzione delle susine e delle pesche, nei primi giorni del mese di dicembre si è tenuta la convenzione annuale dei frutticultori dello stato di California.

E' stata questa la quarantatreesima convenzione annuale dei benemeriti lavoratori che dedicano le loro cure e le loro fatiche all'industria della frutta nello stato di California.

Presiedeva il Dr. A. J. Cook (intendiamoci, non il famigerato Dr. Cook del polo nord) l'attivissimo presidente della Commissione Statale per l'orticultura, al quale stanno vivamente a cuore gl'interessi morali e materiali della classe dei frutticultori.

Fra le svariate e numerose discussioni notevolissima, secondo noi, è stata quella che trattò dell'associazione e del mutuo fra i frutticultori. Perchè se vi è una questione importante per gli agricoltori in genere, è quella che riguarda il dovere di associarsi, di unirsi, di fondersi allo scopo di proteggere i propri interessi.

L'esperienza dimostra che i pochi miglioramenti ottenuti dagli agricoltori furono conquistati mediante l'organizzazione e la mutua assistenza.

Nell'agricoltura, come del resto anche nell'industria, l'individualismo è fatale. L'anima del progresso, la leva del benessere, il fulcro dell'attività in ogni campo dell'industria agricola, è l'associazione. Perciò bene ha fatto il Commissario statale Dr. Cook ad insistere ancora una volta in favore dell'associazione. I perfezionamenti tecnici, il miglioramento dei sistemi culturali, etc. sono di grande importanza, ma non possono dare dei grandi risultati se prima non si provvede, fra i coltivatori in genere, all'associazione di classe.

Il dattero in California

Ecco una buona notizia per voi agricoltori. Ci viene dal Dipartimento di Agricoltura a Washington. Fonte seria e sicura. Si riferisce che un esperimentatore di quel dicastero ha inventato un sistema per la maturazione artificiale dei datteri.

La palma del dattero può crescere e dare i suoi frutti in diverse località della California ed in altri Stati dell'Ovest ma i suoi frutti non giungono quasi mai a perfetta maturazione. Questo inconveniente ha distolto fino ad ora ogni tentativo di coltivazione, su vasta scala, della pianta del dattero. Ora il funzionario del dicastero di Agricoltura a Washington, Walter T. Swingle, e' riuscito a scoprire un metodo pratico per la maturazione artificiale di questo frutto. Il metodo consiste nel rinchiudere in una cassa, ermeticamente chiusa, ed a prova d'aria, i grappoli di datteri, tenendoveli per circa dodici giorni. Quando sono estratti i datteri sono perfettamente maturi ed hanno pure acquistato quel loro aroma speciale e delizioso, tanto caro al nostro palato.

Al dipartimento di Agricoltura si ha il convincimento che con questa applicazione pratica si renderà profittevole la coltura su larga scala della palma del dattero in molte zone degli Stati del Sud-Ovest.

Le scuole come centri civici

La California possiede una provvida legge, (l'assembly bill No. 16) approvata nell'ultima sessione legislativa, secondo la quale le scuole pubbliche sono messe a disposizione degli abitanti per usarle come centri civici.

Questa legge dal punto di vista educativo e sociale ha una grande importanza specialmente per gli abitanti delle campagne.

Nelle campagne, nelle vaste zone isolate, nei distretti montuosi, dove la popolazione non ha a sua disposizione nè halls, nè teatri, nè altri pubblici ritrovi, si sentiva la necessità di un locale che potesse dare ospitalità ai cittadini, un edificio dove tutti gli abitanti potessero associarsi.

Ora non basta aver fatto la legge, ma è necessario educare il popolo perchè ne approfitti nei suoi interessi.

Gli abitanti delle campagne naturalmente sono quelli che ritrarranno i maggiori benefici da questa legge. E che essi intendono approfittarne è dimostrato dal fatto che in molti villaggi agricoli ed in frazioni delle contee della vallata del Sacramento River già si sono istituiti dei club educativi, politici od artistici. Nella scuola, che è poi l'officina dove si prepara l'avvenire, alla sera si radunano le famiglie che amano conoscersi a vicenda; queste riunioni facilitano lo scambio delle idee, dei propositi e cementano l'unione e l'armonia fra gli abitanti di uno stesso distretto.

La pratica di usare le scuole pubbliche come centri civici dovrebbe essere maggiormente diffusa. I nostri contadini ne ritrarrebbero dei notevoli benefici e nello stesso tempo imparerebbero a conoscersi e stimarsi di più.

E' tempo di piantare

La questione della piantagione degli alberi, sia da frutto sia da ornamento, è una delle più importanti per i nostri bravi farmers.

Qui non intendiamo dare nè responsi nè consigli ai vecchi farmers, ma noi ci rivolgiamo piuttosto ai giovani a coloro che da poco tempo si sono dedicati all'agricoltura e più specialmente alla frutticoltura, che in California e in generale in tutti gli Stati dell'ovest è assai sviluppata e redditifera.

Quando si possono piantare gli alberi?

Se l'acqua è a disposizione nostra per irrigazione od altri facili mezzi, la risposta è evidente. "Si piantano alberi in ogni tempo quando essi si trovano allo stato diremo così dormiente." Cioè quando è cessata l'attività funzionale tanto nei rami quanto nelle radici. Lo stato dormiente di una pianta va dal novembre al marzo, in generale, e lo si può in certo qual modo paragonare allo stato di letargo degli animali durante la stagione invernale.

Se però l'acqua a nostra disposizione è poco abbondante o scarsa allora è meglio trapiantare quanto più presto è possibile per avere il beneficio delle pioggie invernali.

Dicembre è un ottimo mese per la piantagione degli alberi da frutta in California. E' bene evitare di trapiantare degli alberi quando ci si accorge che si è iniziata la germinazione.

E' bene ricordare per coloro che intendono piantare, sia uno o mille alberi, di procedere con tale cura da garantire non solo la vitalità dell'albero ma anche un notevole sviluppo per il prossimo anno.

Il terreno in California va aumentando di valore ad ogni anno per l'incremento continuo della sua popolazione; ed i terreni con alberi hanno sempre un valore più grande. Il valore poi è maggiore se noi avremo scelto ottima qualità di alberi e li avremo piantati in modo razionale, regolare, così da utilizzare tutto lo spazio disponibile.

In questi tempi di progresso è sempre meglio far le cose ammodo, giacchè si devono fare.

Buon Natale, Lettrici e Lettori!

A voi gentili lettrici e cari lettori, buon Natale! Buon Natale!

Ancora una volta, ecco ci è dato sorridere nell'attesa gioconda della tradizionale festa del Natale, che in due mila anni non ha perduto la sua freschezza primitiva, la sua lietezza immortale.

Tutto muta e si trasforma nella vita e nel mondo. La civiltà cambia i costumi: muoiono e nascono nuove credenze, nuove dottrine, diverse morali, ma la festa del Natale ha conservato il suo profumo, la sua bellezza divina.

Perchè? Perchè il **Natale è Vita.** Perchè questa festa, questa data, questo giorno è la glorificazione dell'umanità. E fin che sulla terra non sarà interamente spenta la **Vita** si continuerà a festeggiare **il Natale.** Ecco il perchè della sua immortalità.

Merry Christmas, lettrici e lettori! Lieto e felice, allietato dalla speranza o confortato almeno dai ricordi. Ecco l'augurio del **"MONITORE."**

SAGGIO DI BELLO SCRIVERE

Dryden si trovava un giorno, dopo aver bene bevuto, con il duca di Buckingam, il conte di Rochester, e lord Dorset; la conversazione venne a cadere sulla lingua inglese, sull'armonia, sull'eleganza dello stile nello scrivere, e ciascuno di quei signori si vantava di superar gli altri in questa materia. Il discorso si scaldò a segno che fu deciso di venire ad una prova, scegliendo a giudice lo stesso Dryden. Tal prova consiste nello scrivere ciascuno separatamente, e senza lasciare il proprio posto, sopra un tema dato. Si comincia l'opera; il duca ed il conte fanno sforzi di genio, lord Dorset soltanto traccia con negligenza alcune righe. Quando ciascuno ebbe finito il suo capolavoro Dryden procedè all'esame. Terminata la lettura dei tre scritti e rivolgendosi al duca di Buckingam ed al conte di Rochester l'esaminatore disse:

—Signori, il vostro stile mi è piaciuto, lo confesso, ma quello di lord Dorset mi ha rapito; ascoltate e giudicate voi stessi: "Al primo di maggio prossimo pagherò, io sottoscritto, al signor Giovanni Dryden od a chi per esso la somma di cinquecento lire sterline. Londra, questo di 15 aprile 1686; firmato: Dorset. Meglio di così non si può esprimersi.

La pelle degli altri

Enrico VIII era in questione con Francesco I e risolse di mandare a questi un messaggio in termini di altera minaccia. Nominò a tal uopo ambasciatore Tommaso Moro, suo cancelliere.

Moro disse a Enrico che la sua ambasciata in quella occasione poteva costargli la testa.

—Non temete — disse Enrico; — se Francesco troncherà la vostra testa io farò decapitare ogni francese che trovasi nei miei domini.

—Sono molto obbligato a Vostra Maestà — replicò il faceto cancelliere; — ma dubito assai che alcuna di quelle teste possa adattarsi alle mie spalle.

CALIFORNIA AND THE IMMIGRANT

California is attractive to the foreigner. This is evidenced by the fact that nearly a quarter of the State's present population are foreign-born. An average of 60 per cent of these foreign-born residents live outside the cities of 25,000 population and are largely occupied upon the soil. In fact, almost the normal percentage of farmers in the total immigration of the country have actually, in California, found their way onto the land. This is in strong contrast to the East, where only 10 per cent of the agricultural immigrants find their way to the rural districts.

Immigration into California has been largely filtered through the eastern states, and we have received the more thrifty, industrious and daring. Possibly this is one reason why the immigrant in California has proven uniformly a blessing. Our foreign farmers have brought with them an intimate knowledge of the soil, and a skill in intensive farming which have done much to place this state to the fore as the home of the successful small farmer.

The Italian has found in California a grateful climate and agricultural conditions which approximate those of his own loved Italy. During the last dozen years more North Italians have come to the coast than any other European race. Of the Portuguese in the United States, two-fifths are located in California. Many Swiss have proven their skill and industry in the growing of vineyards and in successful dairying. The excellent land about Fresno has been the Mecca of many foreign tongues. Among them, German-Russians and Armenians, in considerable numbers, have become successful farmers. In the Pajaro Valley the Dalmatians demonstrated the possibilities of apple culture, with the result that some 3300 carloads of apples are now annually shipped out of the valley where a few indifferently-kept orchards formerly existed. Instances of immigrant prosperity and contribution might be multiplied throughout the State. Whatever the record of the immigrant has been on other parts of the United States, it would be ungrateful for California to credit him with anything but industry and honest citizenship within her borders.

While California receives relatively a small porportion of the immigration into the country at large, the percentage which gives this State as their destination is increasing each year. Three years ago California received 2.1% of the country's total immigration; the following year, 2.9%; and last year 3.4%, an increase from 22,000 to 29,999 in the annual immigration direct from ports of entry.

It has been predicted in many quarters that with the opening of the Panama Canal there will be a great flow of immigration directly to California from European ports. Undoubtedly there will be considerable of an increase, but whether or not it becomes a steady stream continuing in vast volume from year to year, will depend upon whether or not those who come find opportunity to make a comfortable living. The heavy immigration into eastern states does not find employment on the land, but in the great centers of industry, and it is quite evident to all those familiar with agricultural conditions in this State, that an unlimited number of persons seeking employment on the land of the State could not be accommodated. For the man who has even a small amount of money with which to gain a foothold for himself upon the land, there is great opportunity, but for the man who comes without funds and must find immediate employment, the outlook is not so bright.

The Canal may be expected indirectly to have an effect upon immigration much more important than the immediate increase in immigration it will effect. This will be through the industrial development it will undoubtedly stimulate here. New and shorter lines of water transportation, reducing the cost of raw materials, added to our cheap fuel from the oil fields and our almost unlimited electric power from our snow-fed mountain streams, will inevitably cause manufacturing to thrive. And when we have the large industries which demand great numbers of workers, then it is to be expected that by the universal law of supply and demand we shall attract the immigration such as now goes to the eastern ports of the country.

California is determined to be as wise in her day and generation as foresight, combined with knowledge of the experience of the eastern states, will allow her to be. Every immigrant problem has arisen out of conditions which we have permitted to favor its growth. The great bulk of immigration has been shown to be well-intentioned and profitable, and the only menace has been that of social and industrial conditions by which any exploited class must necessarily and automatically revenge itself upon society.

The State is officially taking the lead in preparing to give the immigrant a fair chance in California. By the creation of the Commission of Immigration and Housing, the appointment of which took place in September, it takes cognizance officially of the presence within its borders of a large number of foreign people, and admits the necessity of official action to preserve to them the liberties and protection which are deemed to be the right of all persons residing within its borders.

The function of the Commission is entirely domestic. It is not given authority to either encourage or discourage immigration, or in any way influence the coming of persons into the country. Its sole business is to be thoroughly informed regarding all matters that affect aliens within the State, and, acting with this knowledge as a basis, to devise means of protecting, educating and distributing them. Only indirectly can the existence of such a Commission affect the coming of people into California; as it creates through its operations a safer, healthier and more livable place than is found elsewhere, it is probable that persons hearing of the conditions that prevail will prefer—other things being equal—to come here.

ROBERT NEWTON LYNCH,
Vice-President and Manager, C. D. B.

COME DEVO IMPIEGARE I MIEI RISPARMI?

**M. F. ROESTI, Capo Riparto Estero:
Anglo-California Trust Company, San Francisco, Cal.**

ON senza ragione si dice dell'Americano che gli riesce più facile di accumulare del denaro che d'impiegarlo e d'amministrarlo intelligentemente. Le enormi somme perdute ogni anno in questo paese in speculazioni di ogni genere, come l'acquisto di azioni minerarie o d'invenzioni non provate, ecc., sono troppo eloquenti per richiedere delle prove specifiche della mancanza d'educazione del pubblico generale in questioni finanziarie.

In Italia si dice che il giuoco al Lotto è una "Tassa sull'ignoranza", mentre in America si vede che una simile tassa viene pagata agli agenti ed affaristi senza scrupoli che cercano di smerciare ogni cosa immaginabile da titoli fittizi a terreni senza valore .

L'evoluzione dell'America del Nord in una nazione industriale e moderna fu così rapida, che la fortissima domanda pei capitali necessari per le molteplici e gigantesche costruzioni di ferrovie, fabbriche, ecc., ha costretto i promotori ad adottare nuovi metodi per ottenere questi capitali, metodi che vengono ora introdotti anche in Europa. Nel passato bastava che una Banca di primo ordine facesse un breve annuncio di una nuova emissione di valori ed inviti per sottoscrizioni ai suoi clienti ed il pubblico, allora faceva a gara per sottoscrivere quanto poteva, principalmente perchè il nome magico di una grande banca era sotto l'annuncio. Oggi è necessario invece di fare molte e varie preparazioni e di pubblicare una quantità di dettagli tecnici e legali per "dimostrare" che i valori offerti sono sicuri ed attraenti.

La mancanza di preparazione finanziaria pel rapido sviluppo dell'America ha creato delle condizioni complicate dal lato tecnico e legale dei valori e si inventò per esempio diverse nuove categorie di obbligazioni ipotecarie, ecc., che non sono conosciute in Europa. Non dovrebbe quindi sorprendere che questo stato di cose abbia dato vita ad una nuova industria, cioè quella dei banchieri di valori "Investment Bankers", che mantengono uffici separati come si fa in altre professioni.

I differenti lavori necessari per creare e collocare nuovi valori richiedono infatti l'impiego permanente di ingegneri e avvocati esperti e specialisti, come pure di stabilimenti od agenzie di vendita in tutti i centri importanti, tanto qui che in Europa.

Grazie alla partecipazione sempre più evidente delle classi borghesi nelle importanti questioni di economia politica, ecc., il pubblico sa che i buoni valori sono fondamenta alle grandi e stabili fortune e che le riserve ecc., sono per la maggior parte formate con questi valori. E mentre nel passato i vantaggi derivanti da tutte le operazioni dell'impiego di capitali erano riservati quasi interamente ai banchieri, avvocati e grandi commercianti, da qualche tempo si osserva che gli studiosi uomini d'affari ben informati possedendo poche migliaia di dollari, comprano in numero crescente quegli stessi valori che le banche ed altre istituzioni pubbliche acquistano per l'impiego delle loro riserve, ricavando così dal 4½ per cento al 6½ per cento sui loro risparmi in confronto al 3½ o 4½ per cento bonificato dalle Casse di Risparmio.

Il piccolo risparmiatore o capitalista, invece di arrischiare i suoi risparmi in speculazioni dubbie, se pure desidera partecipare coi suoi mezzi limitati nel rapido aumento della ricchezza di questo paese, rappresentata sempre più dai valori delle grandi imprese di pubblici servizi fabbriche, ecc., può ora acquistare questi valori colla medesima sicurezza che fanno le Casse di Risparmio, s'egli sa scegliere con molta prudenza e cognizione dei fattori principali. Non tutti i banchieri di valori adoperano le necessarie cautele od hanno i capitali e l'influenza indispensabili per condurre a buon termine lo sviluppo di nuove imprese o di mantenere un mercato soddisfacente per tutti i valori emessi.

Per evitare dunque delle perdite ed accrescere il numero di persone che sanno trarre profitto da questa conveniente forma d'impiego è necessario di avere una maggiore pubblicità, perchè l'uomo poco esperto possa comprendere e giudicare da sè l'utilità ed il meccanismo di questi istrumenti d'impiego, che sono i valori o titoli d'impiego.

Onde poter distinguere i valori sicuri da quelli pericolosi o speculativi, bisogna conoscere l'intera situazione dell'impresa emittrice, dal punto di vista legale, tecnico e finanziario. Esaminiamo prima le diverse categorie di valori: Le obbligazioni e le azioni, che rappresentano la maggior parte della ricchezza mobiliare, sono spesso confuse nella mente degli inesperti. Ecco la loro differenza: 1) L'obbligazione è parte d'un prestito di una somma fissa, fatto ad un ente politico od una società anonima, ed è riscuotibile (con pochissime eccezioni) ad una scadenza prestabilita; frutta un interesse determinato, pagabile ad epoche fissate in precedenza, generalmente di sei in sei mesi. 2) L'azione invece è una quota che si versa in contributo del capitale statutario di una società anonima e la somma così impiegata partecipa negli utili, cioè frutta una percentuale di utili dipendenti tanto dai maggiori o minori guadagni dell'azienda e quanto dalla disposizione della direzione o della maggioranza di azionisti di distribuire tutti questi guadagni. Se un possessore d'una obbligazione la tiene sino alla scadenza fissata, riceve la somma stipolata nel titolo stesso, mentre chi possiede delle azioni non può richiederne il rimborso che quando la società è messa in liquidazione e non può ricevere che la percentuale a lui spettante dal saldo netto di attività rimanenti dopo il pagamento di tutti i debiti. In altre parole: chi acquista un'obbligazione diventa un creditore e riceve un reddito fisso mentre un azionista è un socio in una impresa e riceve un reddito variabile. Le leggi americane vietano alle Casse di risparmio di comperare azioni

Le azioni, con qualche eccezione, sono impieghi speculativi e dovrebbero essere comperate solo da chi è in grado di essere sempre ben informato sull'andamento interno dell'azienda. Le obbligazioni invece meritano d'essere ben studiate dal piccolo capitalista, perchè dopo un libretto in una banca di risparmio, esse offrono l'istrumento più conveniente e pratico per l'impiego di risparmi. I seguenti tipi di obbligazioni sono più conosciuti:

1) Obbligazioni governative, emesse da governi nazionali, provinciali o statali, e dalle contee.

2) Obbligazioni municipali, emesse da città e distretti scolastici.

3) Obbligazioni di ferrovie a vapore ed elettriche, tramvie ed altre imprese di pubblici servizi, come telefono, telegrafo, gas, luce elettrica, ecc.,

4) Obbligazioni di società immobiliari, garantite da ipoteca sopra case e terreni, lavori d'irrigazione, ecc.

5) Obbligazioni industriali, emesse dalle grandi società industriali.

Sicurezza delle obbligazioni: Per le obbligazioni governative la buona fede del governo è la sola garanzia pel possessore. Un governo nazionale può arbitrariamente ridurre il tasso d'interesse dei suoi debiti pubblici prima della loro scadenza, mediante una conversione od emissione di un nuovo titolo coll'interesse ridotto. Per questa ragione le rendite nazionali hanno perduto la preferenza che una volta godevano; la Rendita Italiana per esempio che una volta pagava il 5 per cento netto, fu anni fa gravata d'una tassa di 1 per cento, riducendo il reddito a 4 per cento, poi fu convertita in 3 ¾ per cento ed ora paga solo 3 ½ per cento. La Rendita federale degli Stati Uniti ha un mercato artificiale, creata dalla legge fatta durante la guerra civile. 50 anni fa, che impone alle banche d'emissione di depositare Rendita Federale per potere emettere banconote. Questa circostanza ha causato una domanda, anormale per le obbligazioni federali e le fece salire ai corsi, ai quali il reddito è appena 2 per cento per esempio, non attirando perciò capitali privati.

Le obbligazioni degli Stati, delle contee e città rendono dal 3 ½ al 5 ½ per cento, secondo l'importanza od il credito del debitore e del mercato che esso sa creare. Salvo rare eccezioni hanno un mercato ristretto e locale, che non permette di realizzare sempre prontamente. Queste obbligazioni sono garantite dall'incasso delle imposte. Solitamente sono valori di tutto riposo; vi sono però un buon numero specialmente quì nel giovane West che non corrispondono alle restrizioni fatte dai governi Statali più conservativi, come Massachussetts, New York ecc., che permettono per esempio alle Casse di risparmio e ai curatori d'impiegare i fondi a loro affidati solo in obbligazioni di città d'un certo numero d'abitanti e di cui il debito totale, non sorpassa 7 per cento del valore imponibile cioè delle proprietà soggette ad imposta (assessed valuation).

Le obbligazioni di numerose grandi Società (ferroviarie ecc.) americane hanno il vantaggio di avere un mercato internazionale, essendo introdotte e quotate spesso in 5-6 diverse borse, come Londra, Rotterdam, Berlino, Parigi, etc., che assicurano ai possessori di poter sempre vendere, anche delle partite di imprese di pubblici servizi industriali, d'irrigazione, ecc. importanti: Il reddito di queste obbligazioni varia da 4 ½ al 6 ½ e 7 per cento.

Sono garantite dal valore delle proprietà specificamente coperte dall'ipoteca. Il valore di queste proprietà si misura sulla fase dell'introito che possono produrre tanto in anni buoni e di depressione. Questo introito deve essere sufficiente per pagare non solo gli interessi, ma anche le somme necessarie per amortizzare in tempo i debiti, e per rinnovare regolarmente quel materiale, (binari, macchine ecc.) che ha breve vita. E' uso per esempio che, quando le ferrovie ordinano un grande numero di nuovi vagoni (per merci specialmente), emettono delle Equipment Trust Notes garantite da una ipoteca sopra i nuovi vagoni la quale deve essere in uguali rate annuali entro 10 o 12 anni, durata media di simile materiale.

E' vero che non si potrebbe applicare facilmente questo sistema d'amortizzazione alle grandi ipoteche sulle reti, che necessariamente devono essere mantenute sempre in buon ordine. Ma è prudente d'applicarle alle ipoteche sopra fabbriche, ecc.

Le imprese che producono articoli il di cui mercato dipende dalla moda e altri fattori incerti incontrollabili, non dovrebbero emettere obbligazioni e anche quelle aziende che fabbricano prodotti di prima necessità, ecc., se vogliono ipotecare i loro fabbricati, ecc. dovrebbero farlo per breve tempo e provvedere sempre per un piano d'amortizzazione e d'un ampio fondo di rinnovazioni o riserva, prima che alcuni profitti siano distribuiti fra gli azionisti.

E' chiaro che oltre al valore attuale delle proprietà ipotecate, occorre che la direzione tecnica e finanziaria di simili imprese, sia onesta e capace di mantenere (ed aumentare) questo valore, in fronte alla concorrenza, ad avvenimenti di catastrofi crisi, riforme fiscali, ecc.

In via generale un compratore di obbligazioni deve anche considerare, che se la loro durata è lunga, egli è sicuro di ricevere la stessa rendita per un periodo determinato, mentre se la scadenza è vicina, non sa se potrà ri-impiegare il denaro alle medesime buone condizioni.

Molti credono che se un titolo è quotato in borsa, si dovrebbe poterlo vendere sempre al prezzo quotato, ciò che non è il caso, se non quando c'è un mercato molto attivo, cioè molte compere e vendite del medesimo titolo. Spesse volte il valore intrinseco d'un titolo è più alto dei prezzi fatti in borsa, o vice-versa perchè il valore vero non è sempre conosciuto a tutti quelli che hanno capitali da impiegare. I prezzi fatti in borsa indicano generalmente l'oscillazione dell'offerta e domanda, spesso regolata da considerazioni indipendenti dal valore intrinseco. E' vero che la quotazione in una borsa come quella di New York, ecc., permette di sorvegliare l'andamento d'una impresa sino a un certo punto, perchè le autorità di quelle borse richiedono la pubblicazione periodale di certe informazioni sulla situazione interna dell'impresa, ma questo non garantisce delle perdite eventuali.

La facilità di potere vendere in qualunque momento, o di poter usare le obbligazioni per ottenere un prestito da una banca, è naturalmente un vantaggio considerevole, che non si può avere per esempio quando s'impiega capitali in semplici ipoteche sopra case, ecc. A questi ultimi impieghi manca anche la convenienza di poter incassare prontamente l'interesse, senza parlare del disturbo di dover sorvegliare personalmente che l'assicurazione, le imposte, ecc. siano sempre pagate.

Di queste diverse considerazioni quella riguardo la sicurezza del capitale e dell'interesse è la più importante e da ciò deriva la necessità di trattare con banchieri responsabili ed esperti in questi affari. I

banchieri che comprono e vendono valori di prima mano, assumendo così una responsabilità morale verso la loro clientela, fanno sempre un'investigazione minuziosa di tutte le garanzie e condizioni del titolo, dal punto legale, tecnico e finanziario. Devono esaminare non solo la situazione attuale del debitore, ma anche le condizioni di concorrenza, ecc., dell'avvenire.

Questi banchieri non solo devono investire i loro propri capitali in questi valori, ma raccomandandoli ai loro clienti ed amici, rischiano di danneggiare la loro reputazione se le promesse fatte non corrispondono ai fatti. Assumono una grande responsabilità morale, che solitamente manca all'Agente di Cambio e Commissionario o promotore qualunque, che cerca di collocare valori semplicemente per fare la sua commissione.

Vi è un elemento d'incertezza comune ad ogni forma d'impiego, sia questo in terreni o titoli ed il rischio è generalmente proporzionato al reddito ottenuto. Gli impieghi più sicuri darebbero quindi il reddito più basso; questo è più notevole coi valori trattati attivamente alle grandi borse che con altri impieghi, non soggetti nella stessa misura alle forze regolatrici del mercato pubblico.

La preferenza notevole che godono le obbligazioni sopra altri impieghi, è facilmente spiegata dalle molteplici cautele che le proteggono e che dopo studi ed esperimenti di oltre una generazione, le hanno fatte l'istrumento d'impiego che richiede meno attenzione personale e meno spese per la sorveglianza di qualunque altra forma d'impiego.

E mentre fra le obbligazioni, una generazione fa, quelle delle grandi nazioni attiravano la più grande parte del risparmio popolare, oggi le obbligazioni d'imprese di pubblici servizi, specialmente di elettricità, gas, ecc., aumentano sempre più in favore, perchè il loro prodotto o servizio è in domanda crescente in tutto il mondo dove la popolazione e la civilizzazione è in progresso. Nei paesi giovani, per esempio, come la California le imprese di pubblici servizi mostrano un aumento ininterrotto nei loro introiti, perchè la popolazione è in continuo e rapido aumento.

La popolazione della California nell'ultima decade è aumentata di ben 60 per cento, ed è lecito predire che la prossima decade vedrà un aumento ancora più forte, perchè questo Stato colle sue enormi ricchezze agricole è preparato meglio di qualunque altra regione sul Pacifico ad attirare ed occupare profittevolmente i milioni d'emigranti che passeranno il Canale del Panama.

La polenta alle vacche

Un agricoltore lomellino ha avuto l'idea di preparare la polenta per le sue 35 vacche e se n'è trovato assai bene.

Ha fatto una polenta piuttosto molle impiegando 2½ kg. d'acqua per 1 kg. di farina di granoturco. I risultati ottenuti furono ottimi. Con metà farina di quella che prima usava cruda ottenne lo stesso risultato per quanto riguarda la quantità di latte.

Il granturco impiegato era quello d'America del valore di L. 16 al quintale.

❧

E per fnire con questa rubrica, diremo che a Red Bluff è incominciata la tosatura di 20 mila pecore, che daranno migliaia e migliaia di libbre di lana.

UN MONUMENTO A F. CIRIO

Nizza Monferrato, la vitifera "Nizza della Paglia", così detta per distinguerla da Nizza Marittima, ha onorato la memoria di un suo figlio, insigne e popolarissimo: Francesco Cirio, il quale fu un precursore dell'agricoltura nazionale ed uno degli uomini più benemeriti del risorgimento economico italiano.

Singolare e caratteristica figura, che non è certo dimenticata nel mondo industriale e commerciale, Francesco Cirio fu un esempio mirabile di quanto possa la forza della volontà e del lavoro e del come possano supplire alla deficienza di studi, la sagacia di una mente elevata, lo spirito d'iniziativa ed il senso pratico degli affari. Francesco Cirio ebbe da natura in modo meraviglioso queste doti, sviluppate poi col lavoro, con l'osservazione, con la pratica quotidiana; e, profeta della ricchezza che nuove industrie potevano recare alla patria, seppe creare un movimento commerciale di esportazione straordinario, fonte di fortuna pubblica e privata.

A Porta Palazzo, in Torino, nel grande mercato popolare, dove, prima che la nostra città tanto si allargasse, pulsava il cuore della vita economica, ideò quell'esportazione in vaste proporzioni, che pareva a taluni una follia, di uova, vini, frutta e legumi; onde ebbe principio la provvida opera sua con quella grandiosa Società: Esportazione Uova, a cui sovratutto si deve se tale esportazione da soli 200 vagoni salì ad oltre 3000 vagoni, procurando all'Italia un introito annuo medio di oltre cinquanta milioni.

E' adunque ad un grande e benemerito lavoratore che Nizza Monferrato, e, con questa gentile cittadina, la rappresentanza del Governo e quella dell'Italia agricola, industriale e commerciale, hanno oggi reso omaggio; dopo che Torino, tre anni or sono, aveva già saputo ricordarlo con un artistico Medaglione — opera dello scultore Cesare Biscarra — appunto là, nel fondo della piazza Emanuele Filiberto, a Porta Palazzo, dove più ferve l'anima del mercato torinese.

Questo, che si è ora aggiunto al tributo della città di elezione, questo nuovo ricordo a Francesco Cirio, inauguratosi nella città nativa, è opera di un insigne artista, Leonardo Bistolfi, che è pur vanto, per il più intimo sentimento che viene dalla nascita, di quella bella regione monferrina, a cui Nizza appartiene; e fu dettata da un concittadino del Cirio, dal prof. Vincenzo Porta, la epigrafe del monumento, che dice, con felice sintesi: "Francesco Cirio — Ardimentoso suscitatore di energie — Nei commerci e nelle industrie —Agricole nazionali — Primo portò sui mercati esteri i prodotti della terra italiana — Coll'indepremibile ideale — Di giovare alla patria — Ammiratori e concittadini memori".

Il monumento in forma d'erma si compone del busto, vigorosamente plasmato, del Cirio, e reca nel piedestallo quadrangolare un fascino in bronzo con quattro allegorici gruppi di putti

---

Paradise Valley vanterà quanto prima un grande impianto idraulico ed irrigatorio, per iniziativa dei numerosi rancieri e frutticoltori della località.

❧

—Ma pensate, don Fulgenzo, che Iddio ci vede?
—non temete, Rosina; spengo il lume.

PER L'ACQUISTO DEI TERRENI A CREDITO

EDWARD F. ADAMS

LA CALIFORNIA non ha bisogno dell'Immigrazione europea nelle città. Se gli emigranti si stabiliscono nelle città, lo fanno naturalmente per assecondare un loro desiderio e non già perchè questa loro agglomerazione sia di alcun vantaggio a questo Stato. Questa immigrazione non è materia che possa riguardare il pubblico tranne nel caso di dover sconsigliarla. Invece è una questione di grande importanza per il pubblico in generale che i terreni dello Stato siano occupati e coltivati e che siano inoltre occupati da proprietari, e non da 'tenants' (fittavoli). La suddivisione dei terreni in piccoli appezzamenti così da poter essere coltivati da una famiglia è considerata così importante in questo paese da indurre i governi dello Stato e della Nazione a studiare cosa si può fare, col sussidio della legislazione, per facilitare alle famiglie, con modesti mezzi, la compera dei terreni col credito ed in seguito il pagamento finale mediante il prodotto del loro lavoro applicato alla terra di loro proprietà.

Gli emigranti Italiani e di altri paesi europei sono a conoscenza delle istituzioni finanziarie per il prestito di denaro agli agricoltori, siano proprietari o fittavoli, ad un interesse molto basso. Coloro che seguono i fatti del giorno sanno che dietro il suggerimento di David Lubin, un cittadino di questo Stato, e delegato di questa nazione all'Istituto Internazionale d'Agricoltura a Roma, una numerosa Commissione ufficiale di questo paese, recentemente visitò l'Italia ed altri paesi dell'Europa Continentale per studiare le loro istituzioni finanziarie, ed è ora occupata nel compilare il suo rapporto il quale si spera, potrà indicare la via per l'istituzione di banche simili in questo Paese.

Vi sono diversi fattori che differenziano le condizioni rurali di questo paese e dei paesi d'Europa ed in maniera così profonda da rendere impossibile l'applicazione di varie regole che hanno contribuito a stabilire le basse rate d'interesse colle quali si fanno dei piccoli prestiti ai contadini in Italia e in altri paesi d'Europa. Un fattore è che le rate d'interesse per ogni intento sono più basse in Europa che in qualsiasi paese più giovane. Questo è un vantaggio minore di quello che sembra perchè il profitto ed i salari in Europa sono inferiori ed è probabile che il contadino americano possa pagare le nostre rate d'interesse più facilmente del contadino europeo possa pagare le sue. Inoltre le tasse sono, o almeno erano, assai più tollerabili quì che in Europa.

Ma prescindendo dalle rate d'interesse la legge Americana favorisce siffattamente il debitore da render difficile, in conformità delle nostre leggi e condizioni, il pagamento del debito capitale come è invece assicurato dalle leggi e dalle condizioni europee. Per ottenere le più basse rate d'interesse non solo è necessario dare una garanzia di pagamento degli interessi e del capitale, ma bisogna convincere i capitalisti nei grandi centri finanziari che questa garanzia esiste di fatto. La terra in Europa è occupata da coloro i cui antenati, in molti casi, hanno coltivato la stessa terra da secoli e ogni famiglia è conosciuta dalle altre. Quelli che sono abili ed economici sono noti a tutti e perciò non si è trovata molta difficoltà nell'indurre un'associazione di agricoltori a diventare mutualmente responsabili per i debiti di ciascun associato, tanto più che i membri dell'Associazione hanno sempre l'opportunità di decidere sull'ammissione di nuovi membri. I mezzi per il pagamento poi sono assicurati dal fatto che i membri dell'Associazione sono depositanti e nello stesso tempo debitori ed è l'obbligazione dell'associazione e non dell'individuo che si acquista e si vende sul mercato monetario. Vi è un elemento di credito che non esiste al presente nel sistema di ipoteca delle farms americane. E questo è rinforzato col sostituire, nel mercato generale, l'obbligazione di una forte e ben conosciuta banca invece della locale associazione. Il valore del terreno in Europa è assai noto e vi sono sempre dei compratori di questo valore. I titoli di proprietà sono ben determinati: non esistono leggi di esenzione come tra noi e in caso di errori od altro la scadenza delle ipoteche è pronta, sicura ed economica Il creditore è così fortemente favorito dalla legge che il debitore viene beneficato dal basso interesse che ne risulta.

In questo Stato i valori dei terreni non sono ben definiti perchè in seguito alla mancanza di una densa popolazione industriale nell'immediata vicinanza dei terreni non esiste ancora quella sicurezza di un mercato interno profittevole per la vendita dei prodotti della terra, sicurezza che sola può determinare e rendere permanenti i valori dei terreni. Quì vi è abbastanza incertezza da invogliare gli speculatori. Mentre, senza dubbio, si può fissare un minimo determinato valore su qualsiasi terreno solitamente non lo si può acquistare a quel prezzo. Il terreno è venduto e comperato in questo Stato non tanto in relazione al suo attuale valore quanto in relazione al valore che potrà assumere in un tempo relativamente vicino. In Italia chiunque acquista un pezzo di terreno lo fa per i suoi discendenti come pure per se stesso e non esita a riversare su di essi una parte del pagamento. In questo paese una grande percentuale delle vendite di terreni è fatta a persone che realmente intendono di rivendere con profitto quanto più presto è possibile.

La pratica non ha ancora incominciato a favorire dei prestiti a lunga scadenza da essere gradualmente estinti con piccoli pagamenti ad ogni semestre. Non sistono organizzazioni per il credito rurale primario (primary farmers credit) mutualmente responsabili per i prestiti individuali dei membri. Nè vi è ancora alcun mercato per le obbligazioni emesse sulla garanzia delle ipoteche così fatte.

Si fanno molte discussioni circa il modo legale per poter facilitare ai contadini l'acquisto di "facile moneta" ma non si può a mezzo di leggi, avere delle condizioni che possono facilitare l'acquisto di "facile" de-

naro. Può essere e facilmente lo è, possibile promulgare delle leggi che riusciranno a promuovere i prestiti di questo genere ma quì, come in Europa, se i contadini vogliono avere del denaro a basso interesse lo devono ottenere da se stessi.

I nostri emigranti italiani conoscono questi metodi. La migliore soluzione che si può raggiungere per essi sarebbe quella di raggrupparsi in colonie e creare quelle istituzioni per il credito rurale colle quali essi sono famigliari. Probabilmente i contadini americani non lo faranno.

E le grandi compagnie terriere, come fu suggerito dal Colonello Weinstock, uno dei rappresentanti della California nella Commissione per i crediti rurali, si trovano in condizione di creare un mercato per le obbligazioni (bonds) di queste associazioni emesse sulle garanzie delle rispettive ipoteche.

L'istituzione di un simile sistema di credito rurale richiederà del tempo.

Mentre noi abbiamo molto da imparare dall'Europa noi non possiamo però compiere in una decade ciò che ha richiesto in Europa delle centinaia di anni.

ECHI LOCALI

Alla Societa' Operaia

I numerosi membri della forte associazione italiana di San Francisco, la Società Operaia, recentemente hanno dato vita ad una ottima iniziativa per l'incremento della coltura popolare. Hanno cioè invitato degli egregi professionisti a tenere nella loro sede sociale delle conferenze di carattere popolare ed educativo. Aprì la serie delle conferenze l'Egregio amico nostro Dr. Salvatore Schirò, Associate Editor nel lavoro di compilazione di questo periodico, con una chiara e pratica conferenza sui problemi educativi in genere. Questa conferenza è comparsa per intero nel numero di Dicembre della rivista "Per la Libertà" del collega Cesare Crespi.

Un'altra conferenza fu tenuta dal chiaro sanitario Dr. Cav. De Lucis, su di un argomento importantissimo, specialmente pei lavoratori, l'igiene del lavoro.

Ambedue i conferenzieri furono assai apprezzati dal numeroso uditorio. Noi ci congratuliamo coi soci della Società Operaia per questa loro iniziativa augurando che si perseveri e si diffonda così la coltura popolare in seno alle nostre classi lavoratrici.

La Montessori in America

I telegrammi dell'Associated Press ci informano che la celebre educatrice italiana Dr. Maria Montessori, l'ideatrice di un nuovo sistema per l'educazione dei bambini, ha già iniziato la serie delle sue conferenze in varie città dell'Est. La distinta Professoressa romana è venuta negli Stati Uniti ad invito dell'Associazione Educativa che porta il suo nome per tenere delle conferenze.

Speriamo che le città della California non saranno interamente dimenticate dalla Montessori, alla quale diamo il nostro benvenuto.

Cose della North Beach Promotion Association

La benemerita N. B. P. A. ha trasferito i suoi uffici nei locali della Casa Coloniale Fugazi dietro invito del Consiglio Amministrativo della Casa stessa.

L'Associazione è ora fornita di un proprio organo settimanale che combatterà a spada tratta per gli interessi morali e materiali del North Beach.

❧

La sera di Mercoledì, 17 c. m., il pubblicista Levy darà una conferenza sotto gli auspici della N. B. P. A., sui progressi dell'Esposizione del Panama-Pacifc.

La Conferenza della Dante

Lunedì sera, 22 corrente, il Prof. Flavio Flavius, terrà nella Casa Coloniale Fugazi, sotto gli auspici della Dante Alighieri, una conferenza dal titolo: "L'evoluzione del pensiero umano e la razza italica".

Tutti possono intervenire.

Al Comitato Italiano dell'Esposizione

La Presidenza della Camera di Commercio italiana ci ha gentilmente comunicato che il nostro Direttore, Dr. Arturo Spozio, è stato inscritto fra i membri del Comitato italiano per l'Esposizione Internazionale del 1915.

Nel Giornalismo Coloniale

Da varie settimane il collega Flavio Flavius giornalista assai più noto in Italia che non tra noi, ha iniziato la pubblicazione di un settimanale "Il Sole" nella città di Stockton.

Il nuovo settimanale si propone di tutelare e promuovere gli interessi morali e materiali della numerosa colonia italiana di Stockton e del San Joaquin Valley che fino ad ora non avevano mai avuto un loro organo proprio.

All'amico Flavius ed al "Sole" auguriamo feconde e vittoriose battaglie per l'italianità.

CASTAGNE GIAPPONESI

E' annunciata una abbondante spedizione di castagne giapponesi, le quali per la prima volta arriveranno in Europa con la ferrovia transiberiana. Esse portano il nome di tambous, sono di dimensioni enormi, di bell'aspetto ed hanno, a quanto si assicura, un sapore delicatissimo. Sono specialmente destinate alla Francia in cui la produzione di castagne subisce un sensibile rallentamento mentre il consumo, specie sotto forma di marrons-glacès, aumenta sempre.

❧

Enigma crudele! Non parlo del famoso romanzo del Bourget, ma del bivio atroce nel quale si è trovato un mendicante cieco (cieco, s'intende, soltanto per il pubblico) il quale, dal suo posto consueto, potè vedere un borsaiuolo, che con destrezza alleggeriva del portamonete un signore solito a fargli l'elemosina.

—Se lo avverto, egli capirà che io non sono cieco e perdo la pratica: se non lo avverto, addio portamonete e io non vedo più un soldo. Oh! crudele enigma!

LA GRANDIOSA TORRE E LE CASCATE NEL "CORTILE DELL'ABBONDANZA"

ALL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL 1915

LA PARTECIPAZIONE DELL'ITALIA ALL'ESPOSIZIONE DEL 1915

SIAMO ancora allo statu quo ante per ciò che riguarda la partecipazione del nostro governo alla Esposizione Internazionale del Panama-Pacific. Il malcontento nelle laboriose e numerose colonie della California si intensifica. Quando ci rechiamo a Sacramento, a San Jose, ad Oakland, o in altre parti dello Stato i nostri connazionali ci assediano sempre colla stessa domanda alla quale non sappiamo come sottrarci. Non parliamo poi degli Americani. Quando si parla di Esposizione essi domandano sempre se l'Italia ha deciso o no di intervenire. Ed intanto il tempo passa e non se ne fa nulla.

E' tempo ora di svegliarci; muoviamoci; facciamo sentire la nostra voce, o almeno facciamoci leggere.

Per questo noi del Monitore suggeriamo ai nostri amici di scrivere ai loro rappresentanti politici in Italia o ad uomini politici di loro conoscenza. Deputati, Senatori, Ministri, Prefetti e via dicendo, invitandoli ad interessarsi a questa questione della Esposizione che per noi Italiani di California ha un importanza vitale. Dice il Vangelo "pulsate ed aperietur vobis" cioè battete e vi sarà aperto. Battiamo quindi il chiodo fin che è caldo e qualche cosa otterremo.

Ecco, ad esempio due lettere che il nostro Direttore ha scritto a due uomini politici, il Deputato Oddino Morgari di Torino ed il neo-eletto Senatore, Conte Prof. Francesco Pullè.

Avanti dunque; via la pigrizia. Scrivete.

SAN FRANCISCO, 13 Dicembre 1913.

On. Oddino Morgari, Deputato al Parlamento

Caro Morgari,

Le lotte elettorali e le battaglie parlamentari non ti avranno certo fatto dimenticare i pochi giorni trascorsi in San Francisco nella scorsa primavera di ritorno dal Giappone. Durante il tuo soggiorno in questa città tu ti sei vivamente interessato ai progetti della Esposizione Internazionale del Panama-Pacific da tenersi nel 1915 ed in un colloquio che noi avemmo col Presidente Moore e col Capitano Baker tu promettesti di fare quanto era a tua disposizione per attrarre l'attenzione degli industriali e del governo italiano verso questa imminente grandiosa festa del Lavoro. La Colonia italiana di San Francisco e della California tutta non sa cosa pensare della dannosa indecisione delle autorità italiane. Una buona parte delle nazioni estere ha già aderito; non poche hanno già scelto la loro località ma l'Italia non ha fatto ancora alcun passo ufficiale tranne l'approvazione di uno stanziamento in bilancio della somma di $400 mila fatto dall'ultima Camera. Non sarebbe ora il tempo di fare qualche cosa? di dimostrare a fatti l'interessamento della madre-patria verso i suoi figli che quì lottano e combattono e molto spesso soffrono? Tu conosci le condizioni locali, tu hai visto e constato de visu l'importanza di questa Festa del Lavoro e ti dimostrasti entusiasta dell'attività ed energia degli italiani della California.

Fa sentire la tua voce autorevole e poderosa nel nuovo Parlamento e fuori; ravviva il tardo e lento interessamento del nostro governo; trasformati in un "booster" in un interprete dei nostri interessi morali e materiali e avrai aggiunto un nuovo e non ultimo merito ai tanti cne ti ha reso caro al proletariato italiano la cui ascensione ti sta tanto a cuore.

Permetti da ultimo che io mi congratuli vivamente con te per la tua plebiscitaria rielezione nel secondo collegio di Torino. Fui facile profeta.

Coll'antico immutabile affetto, tuo

ARTURO SPOZIO.

SAN FRANCISCO, 13 Dicembre 1913.

All'On. Senatore, Prof. Francesco Pullè:

Caro Senatore,

Ex elettore del Collegio di Gavirate-Luino, che per due volte ebbi il piacere di affermarmi sul suo nome per la sua candidatura a Deputato e quando non potevo votare, per la minore età, mi divertivo a scrivere sui muri di Germignaga, col carbone, "Votate per Pullè" mi congratulo per la sua nomina a Senatore... dello Stato Italiano.

Mi permetto ora, residente in California di richiamare la sua benevola attenzione sulla imminente Esposizione Internazionale del Panama-Pacific per invitarla ad interporre la sua autorità nell'intento di affrettar l'adesione del nostro governo a questa grandiosa festa del Lavoro. Gli interessi morali e materiali delle Colonie italiane della California, vorrei dire di tutti gli Stati Uniti, reclamano questa adesione. L'Italia deve intervenire ed intervenire su larga scala e mostrare alle popolazioni orientali ed occidentali delle tangibili prove dei suoi meravigliosi progressi nel campo del Lavoro e delle Industrie.

Gli italiani della California fanno affidamento anche su di Lei in questa loro legittima aspirazione. Il "Monitore" se ne fa un umile interprete.

Rinnovandole le mie congratulazioni, con affetto non indebolito dagli anni nè dalla lontananza

Mi creda suo,

DR. ARTURO SPOZIO.

Da un romanzo russo:

"La contessa Wanda Borinska cadde a terra morente. Il suo ultimo sospiro fu: — Addio, Iwan Kocyczukrokuspapkrenski!"

LE BELLEZZE NATURALI DELLA CALFORNIA

LA REGIONE DEI LAGHI — Il Canyon del Feather River sulla linea della Western Pacific

LA CALIFORNIA assai più che per le sue ricchezze e risorse è celebrata, nel continente americano, per le sue bellezze naturali. La fama della bellezza del suo paesaggio, non è però così diffusa in Europa come lo è in America. Per gli Europei la California è ancora oggigiorno ciò che era cinquant-anni fa, la terra dell'oro. Ma la ricchezza aurifera del nostro stato ormai non è che una leggenda. La sua produzione aurifera è minima in confronto delle sue ricchezze naturali dovute all'agricoltura, alla pesca, all'allevamento del bestiame ed all'industria del petrolio.

Ma se la California è invidiabile per tutte queste sue qualità e per la ricchezza idraulica che può dare origine ad una poderosa civiltà industriale ora solo nella sua infanzia, le sue bellezze naturali l'hanno creata regina fra gli Stati della Confederazione Americana.

Ciò che è l'Italia per gli Stati Europei, è la California per gli Stati dell'Unione; quella è il giardino d'Europa, questa è il giardino d'America.

Infatti la California allo splendore delle sue marine, che in certi punti, come a Monterey, Carmel, Santa Barbara e Venice, rivaleggia colle meravigliose marine italiane, unisce la imponente bellezza delle grandi vallate, che si distendono a perdita d'occhio, giù dalle ultime propaggini della Sierra alla foce del Sacramento River.

Le fascinanti bellezze dei colli prealpini sono emulate dalle colline della contea di Marin che non a torto alcuni hanno battezzato la Svizzera d'America.

Ed il celebre lago Tahoe ai confini del nostro Stato non ha nulla da perdere se lo si confronta coi nostri laghi prealpini. E la maestà delle vette nevose delle storiche Alpi è uguagliata dall'austera severità dei colossi della Sierra Nevada le cui nevi perenni brillano ad oriente delle vallate dei fiumi San Joaquin e Sacramento.

Le bellezze naturali della California sono conosciute degli americani dell'Est che ogni anno arrivano numerosi nei nostri ritrovi a passarvi le vacanze.

Una delle linee ferroviarie preferite dai turisti americani e stanieri per venire in California è la celebre Western Pacific, la linea del Feather River che da Ogden e da Salt Lake City attraverso l'Utah ed il Nevada, sbocca nello Stato di California dopo aver attraversato la zona della Sierra.

Passando vicino a località famose per le loro bellezze naturali la Western Pacific scende nella fertile vallata del fiume Sacramento toccando Oroville, Marysville, Sacramento, Stockton ed Oakland.

Lungo queste linee si distendono delle vaste zone di terreno fertilissimo che attendono l'opera perseverante ed energica dell'agricoltore emigrante per trasformarsi in altrettanti giardini ed in campi produttivi.

NOTE DI IGIENE ALIMENTARE

DR. SALVATORE SCHIRO'
(Associate Editor)

LATTE DI CAPRA

E' stato dimostrato scientificamente che il latte di capra è il veicolo della **febbre mediterranea,** la quale viene chiamata pure **febbre di Malta, di Napoli** — ed in Sicilia è detta comunemente: **febbre infettiva.**

Anche nel Texas e nel New Mexico esiste tale febbre ed essa si è diffusa appunto in quei territorii dove le capre sono numerose e quindi il loro latte largamente usato.

Il **micrococco melitense,** è il germe specifico di questa infezione. La capra ne è l'animale ospite e lo diffonde a mezzo del suo latte.

Basta bollire il latte di capra, prima di usarlo, per rendere il micrococco melitense incapace a produrre l'infezione febbrile, di cui sopra.

Qui nella California il latte prevalentemente usato è quello di vacca ed è perciò che non si osservano casi di febbre di Malta, mentre in Sicilia e nel mezzogiorno d'Italia essa è assai comune.

Gl'Inglesi hanno prese misure energiche a Malta e Gibilterra per sopprimere tale infezione, sia eliminando le capre infette, oppure usando il latte di capra bollito o addirittura usando il latte di vacca.

LATTE DI VACCA

Il migliore latte è quello proveniente da vacca sana, munto da persona pulita e sana e raccolto in recipienti puliti e tenuti al fresco ed al riparo dalle mosche e dalla polvere.

Il **latte certificato** (certified milk) risponde a tali quesiti e viene messo in vendita in bottiglie da un quarto di gallone (15 soldi) dalle migliori latterie, sotto il controllo dell'Ufficio Sanitario della Città.

Il latte sterilizzato o pasteurizzato è buono solo quando il processo di sterilizzazione **sia scrupolosamente eseguito** e quando il latte viene subito usato, aperto il recipiente che lo contiene.

Mentre il latte non sterilizzato diventa acido, lasciandolo a lungo e in luogo caldo, per opera di un fermento del latte stesso, quello sterilizzato diventa invece **putrescente,** per opera dei batteri della putrefazione contenuti nell'aria. Nel primo caso il fermento lattico, producendo la fermentazione lattica, si moltiplica rapidamente ed impedisce che altri batterii vi si sviluppino, nel secondo caso, essendo il fermento lattico distrutto colla sterilizzazione, tutti i batteri vi si possono liberamente sviluppare, quando il latte viene a contatto dell'aria e la temperatura ambiente sia elevata, come durante la stagione estiva. Il latte, inacidito dà l'odore caratteristico del latte acido, mentre il latte putrefatto dà l'odore cadaverico della putrefazione, come di carne putrefatta.

Una vacca tubercolosa può infettare di **tubercolosi** chi ne usi il latte, specialmente i bambini.

La legge sanitaria vieta in modo esplicito la presenza di vacche ammalate di **tubercolosi, actinomicosi, mastite, aborto contagioso, ascessi mammarii, malattie dei capezzoli,** nelle latterie, assieme alle vacche sane.

Affinchè le latterie possano usare la marca "latte ispezionato" (inspected milk) sul loro prodotto occorre che esse sottopongano tutte le vacche ad una ispezione annuale o semestrale da parte dell'Ufficio Sanitario.

Tutte le vacche vengono esaminate colla prova della **Tubercolina** e se ve ne fosse qualcuna sospetta di tubercolosi essa viene marcata T. B. ed allontanata dalla latteria.

Quei proprietarii che non volessero ottemperare ai disposti del Codice Sanitario non possono vendere il loro latte nè come ispezionato nè tanto meno come certificato.

Per i bambini da svezzare io consiglio il latte certificato, dapprima diluito con acqua bollita e poi da solo.

Il latte sia tenuto sempre al fresco e ben coperto, così esso resiste più a lungo alla fermentazione acida e non viene contanimato dalle mosche o dalla polvere.

Per alcuni il latte riesce più digeribile quando esso venga bollito per qualche minuto, altri invece lo digeriscono e lo tollerano bene crudo.

E' noto che in tante malattie il latte è l'unico o il migliore alimento per gli ammalati.

La **sacra auri fames** tenta anche la coscienza dei lattivendoli e parecchi di essi usano adulterazioni e miscele a scopo di lucro.

Pertanto io consiglio l'uso del certified milk per i bambini e per gli ammalati, essendo esso posto in bottiglia e suggellato dalla latteria produttrice e garantito dalla vigilanza dell'ufficio sanitario.

San Francisco, 31 Nov., 1913

DR. S. SCHIRO.

STATISTICHE E CURIOSITA'

Finora si conoscono circa 200,000 generi animali, che comprendono mezzo milione di specie. Linneo il fondatore della biologia sistematica, nel suo classico libro "Systema naturae" enumero 312 nomi per i generi e 4322 nomi per le specie.

Da Linneo ad oggi abbiamo dunque un aumento approssimativo di 199600 generi e di 49600 specie animali.

Perchè aumenta il numero degli alcoolisti? Perchè le donne non sanno cucinare bene, pretende il signor Pett Ridge. In una conferenza tenuta alle scuole femminili di Motting Hill, il Ridge sostenne che se le donne inglesi imparassero a preparare dei buoni pranzi, gli uomini a poco a poco abbandonerebbero l'osteria ed il bar.

La Danza Terapeutica

NOVELLA DI LAUREUX

A quando, aveva preso moglie il dottor Saltafossi era diventato un professionista serio. Il medico lo faceva anche prima, ma aveva una clientela tanto speciale! Donnine galanti, belle signore sartine; venivano al suo studio per certe visite lunghe lunghe, che poi non risultavano sui suoi registri e non gli fruttavano il becco di un quattrino, tutt'altro.

Ci aveva pensato lo suocero a fare di lui un medico posato, ben quotato dai colleghi e avviato verso la croce di cavaliere e i grossi guadagni.

Questa almeno era stata l'intenzione dello suocero, quando s'era incaricato di pubblicare in terza pagina dei grandi annunzi in cui il dottor Saltafossi figurava come "specialista per le malattie del tubo digerente" — un genere d'infermità piuttosto come si deve — e quando s'era installato nell'anticamera del genero a tener d'occhio... la clientela.

Quanto al risultato... Sebbene il giovine medico prendendo moglie avesse coscienziosamente detto addio al mondo ed alle sue pompe, la conversione era ancora di data troppo recente perchè il dottor Saltafossi avesse realmente perduto, coll'aria di gaudente che inquietava i malati di rigidi principii, certe giocon-de inclinazioni.

La clientela certo si risentiva dell'opera d'epurazione compiuta dal signor suocero; e i malati d'ambo i sessi che cominciavano ad affluire — effetti degli annunzi di terza pagina — nel suo ambulatorio, se non erano tutti vecchi barbogi e donne contro le tentazioni, erano sempre gente che aveva mal di stomaco davvero.

Cosicchè il dottor Saltafossi credette di cader dalle nuvole il giorno che vide entrare nel suo studio, preceduta da un effluvio di Roses d'Orsay, la bellissima, elegantissima, allegrissima Lola.

Lola era una mondana d'alto bordo, che confortando la vedovanza di un ricco industriale, s'era fatta a sua volta confortare da quel simpatico studente di medicina ch'era ai suoi tempi — tre o quattro anni prima — il dottor Saltafossi.

Il tubo digerente l'aveva sempre avanti in perfetto stato, e nemmeno ora il suo aspetto non era tale da far pensare a qualche male degno di un tanto specialista.

—Lola! Lei, voi, tu qui?! — esclamò sottovoce il medico, perchè i clienti che aspettavano nella sala attiqua non sentissero, quando la bella creatura si ebbe rialzata sul nasino il velo tutto rabeschi.

—Io, sicuro. Cosa c'è di strano?

—Allora sei malata?

—Malata, sì, ma di cuore.

—Ahi, ahi, non è affar mio. Io curo l'apparato...

—Digerente, figurati se non lo so. Con tutti quegli annunzi! Allora devo tornarme indietro?

—Ma no, cara, non dico questo.

—Rifiuti di curarmi!

—Non ho ancora rifiutato niente.

—Allora mi ricevi, mi visiti? Devo spogliarmi?

—Adagio un momento. Sentiamo prima il caso.

Lola, che stava già per togliersi il cappellino coll'altissima fantasia, si mise a ridere d'un riso malizioso che scopriva il nitore dei suoi magnifici denti.

—Dodo, o non ti ho mai dimenticato, sai.

Il dottor Saltafossi si chiamava Edoardo, ma essendo questo un nome alquanto incomodo, tutte le donne glielo cambiavano a loro capriccio.

—Lola, io ho preso moglie da quattordici mesi e sette giorni, sai.

—Eh, sfido a non saperlo!

—Come?! C'era anche questo negli annunzi?

—No, ma me l'ha detto Risi, che aveva avuto la notizia da Ginetta. Lo sapevano, lo sanno tutti, cioè tutte. Ma io ho seguitato a volerti bene lo stesso...

La bella cliente si avvicinò al medico, sul divano dove entrambi s'erano seduti... per la diagnosi.

—Ah sì? — fece il dottore, e le prese una mano senza pensare a tastarle il polso.

—Come allora, ti ricordi?

—Oh, se mi ricordo!

—Quando venivi a trovarmi di contrabbando...

—Dopo mezzanotte.

—Ti ricordi quando mi hai portata al veglione in costume di Notte stellata?

—Già. Avevo firmato una cambiale di duemila lire per averne trecentoventisei e una dozzina di gabbie. Che bei tempi!

—E la scappata che abbiam fatto a Montecarlo?

—Sicuro. Avevo venduto il microscopio. Sono tornato a casa con otto e venticinque.

—Come ci siamo divertiti!

Di ricordo in ricordo il dottor Saltafossi si scaldava come si scaldava la sua fantasia. Passò un braccio attorno alla vita della sua cliente, poi le diede qualche bacio con retrospettiva emozione, poi la prese sulle ginocchia. E l'onda dei ricordi saliva, saliva.

—Mi devo togliere il cappello? — tornò alla carica Lola.

—Per carità, no! Devi anzi andartene subito — rispose il povero Dodo, ricordandosi dello suocero.

—Allora non sei contento ch'io sia venuta?

—Gioia, contentone, arcicontentissimo. Ma cosa vuoi, sono un medico serio.

—Dev'essere un mestiere noioso. Allora mi vieni a trovare. Quando vieni?

—Il dottor Saltafossi respirò un'ondata di quelle Roses d'Orsay che gli davano un pò di capogiro, poi prese il suo taccuino e ci segnò l'indirizzo di Lola — e l'ora proprio come per i malati — con un entusiasmo che quel taccuino non conosceva ancora.

—Di un pò — fece Lola, prendendogli le labbra sulle labbra. — Ho avuto una bella idea a venire?

—Un'idea geniale! A proposito, e la tua malattia?

—Mi sento già molto meglio.

—Allora, a domani.

—A domani.

Quasi sull'uscio Lola gettò di nuovo le braccia al collo al dottorino, che non stava nella pelle dall'allegrezza.

—Ti ricordi, Dodo, quando ci siamo conosciuti?

—Al circolo Edera.

—Abbiamo ballato il cake-walk assieme. Come ballavi bene il cake-walk, Dodo! Lo sai ancora?

—Perbacco se lo so! — rispose il medico, eccitato; e senz'avvedersene attaccò un passo da caffè-concerto, accompagnandosi a mezza voce. Trascinata dall'esempio, anche Lola si mise a sgambettare come "ai bei tempi" ridendo come solleticata.

I malati sul serio, i clienti come si deve, che coi loro disturbi, nel tubo digerente cominciavano a trovar lunga, troppo lunga l'attesa e lungo, troppo lungo, il consulto di quella bella signora, sentendo nello studio del medico scatenarsi quel carnevale in sordina, saltarono dalle sedie come un malato solo.

Uno anzi, che naturalmente era una donna, una vecchia e grassa signora, non si peritò di metter l'occhio al buco della serratura. Vedendo ciò che vide, gettò uno strillo d'indignazione e si precipitò nello studio, seguita da tutti gli altri.

—Ma bravo, dottore! — squittiva la vecchia coi pugni sui fianchi. — Noi stiamo di là a gemere, a soffrire aspettando il turno, e lei prende allegramente delle lezioni di ballo! E' una vergogna!

—E' un'infamia!

—E' un'indicenza! — fecero coro gli altri.

Lola e il dottore erano rimasti a bocca aperta sopra una gamba sola come incantati. Il medico non tardò tuttavia a ritrovare il suo sangue freddo:

—Come, come? Lezioni di ballo? Indecenze? Adagio, signori miei. Io sto applicando la nuova cura del ballo ad un caso di gastroenterite flogistica!

—Sicuro — confermò Lola — gastro-enterite flogistica. E grave anche!

—Ma se questa è una cura nuova... — disse allora un malato.

—Se questa cura fa bene... — azzardò un altro.

—Perchè non provarla anche su di noi? — conchiuse la vecchia signora.

—Non domando di meglio — rispose il dottore, trattenendo a fatica le risa. — Avanti, signori, a tempo!

E quei disgraziati, disturbati nel tubo digerente, si misero anch'essi a ballare il cake-walk sull'esempio del medico.

A giornata finita ognuno di loro ebbe nel registro del dottor Saltafossi la sua noticina: "X. Y. Seduta di ballo terapeutico. Lire venti."

La Signora e la Casa

Ritorna di moda il neo

In America ritorna ora di moda il neo, quell'impercettibile dischetto bruno che conferisce tanta grazia al viso delle donne, specie quando... non è posticcio. Ma bisogna pure supplire alle deficenze della natura! Il brutto si è che, come tutte le cose americane, il neo, questa volta, muta di forma ed acquista gli aspetti più stravaganti. Si vedono, infatti, girar per le vie e pei salotti delle signore sul cui viso spicca qualche neo a forma di... mosca, di stella di fiore!

Anche in ciò, del resto, non si fa che tornare all'antico. Una rivista inglese del 1658 ci dice che i nei non furono sempre rotondi ma ebbero varie forme. Il sole la luna e le stelle ebbero dei rappresentanti sulla terra e propriamente sulle fresche guance di eleganti dame, le quali, sempre incontentabili, abbandonarono un giorno il firmamento e prescelsero qualche cosa di più terrestre.

Il Rimmel, nel libro sui profumi, ricorda il fatto che a suo tempo una duchessa di New-Castle portava un neo tagliato in forma di una carrozza a tiro a quattro, per causa... delle bole che aveva intorno alla bocca. Naturalmente trovò subito delle imitatrici e si videro sulla fronte delle signore, i cocchi e i cavalli, il diavolo con tanto di corna, di coda e di bidente In Francia, ai tempi di Richelieu, i nei presero la forma degli animali, e gatti, cani, uccelli, ebbero il posto di onore.

In una vecchia incisione inglese si ammira un mercante di nei, nella sua bottega. Egli è tutto coperto di nei, nel modo più ridicolo. Una falce di luna sulla guancia destra, con una luna sotto di essa; una croce sulla guancia sinistra, una stella sulla fronte; nella mano destra egli tiene una maschera, nella sinistra un ventaglio. Sulla vetrina dalla quale guarda, è scritto in vecchi caratteri inglesi "Qui ci sono le nostre nuove mode, signore."

A queste esagerazioni arrivarono subito anche le donne, le quali ebbero presto la faccia tempestata di nei, tanto che uno scrittore inglese le diceva somiglianti a un bodino di uva.

Sotto il regno della Regina Anna, sempre in Inghilterra, i nei servirono a denotare — incredibile ma vero! — la differenza delle opinioni politiche! Lo Spectator, riferendosi a quella moda, scrive:

"Verso la metà dello scorso inverno io sono andato a sentire un'opera al teatro nell'Hay-Marhet, dove ho potuto notare due partiti di nobili dame, disposti nei palchi dei due opposti lati, in modo da sembrare come schierati in campo di battaglia. M'accorsi presto che esse portavano il neo in maniera differente; un partito lo portava sulla parte sinistra della fronte, un altro sulla destra, le prime erano Whigs, le seconde Tories; esse si lanciavano delle occhiate terribili. Nei palchi di mezzo c'erano parecchie signore con dei nei indifferentemente da una parte o dall'altra. Erano le neutrali."

* * *

In Francia poi financo il clero adottò i nei! Ciò produsse naturalmente una reazione, ed il celebre oratore sacro Massillon si scagliò un giorno contro le donne, che avevano dato il cattivo esempio. "Voi donne — egli disse ad un dipresso — vi appiccicate i nei sul viso, per far meglio risaltare la vostra bellezza ed il candore della vostra pelle... E allora perchè non ve li mettete dappertutto?"

La domanda abbastanza caustica produsse il suo effetto, ma un effetto diametralmente opposto. "Perchè non seguire il suo consiglio?" sussurravano le belle signore uscendo di chiesa. Ed il giorno dopo esse erano ricoperte di nei dal capo alle piante, e i nuovi nei vennero chiamati: mouches à la Massillon.

Ed ora... ora si ritorna all'antico, e le belle americane del Nord fanno a gara a chi sfoggia i più bei nei. Ce ne sono alcuni — scrive lo Strand — fatti a cuore ed appiccicati ad un angolo delle labbra, che stanno d'incanto. Potrebbe anche essere. E' certo però che sulle vetrine dei parrucchieri newyorkesi alla moda, spiccano le seguenti scritte: Specialità in nei, ovvero: Si appiccicano nei alle signore; e pare facciano affari d'oro!...

Ogni tanto una nuova o, per lo meno... rinnovata!

ANEDDOTI – I due negri

Due negri (i negri sono famosi per la loro passione per i volatili) si recarono una notte a fare una visita al pollaio del Colonello. Mosè, introdottosi nell'ospizio delle galline ne afferrò un paio per il collo e le consegnò al compagno, Giacomo, che si trovava al difuori, col sacco in mano, alla base della scala.

Ad un certo punto Mosè si fermò, come soprapensieri, sconvolto da un dubbio atroce.

—"Che fai? Affrettati! gli sussurrò il compagno, impazientito. Pigliane un altro paio. Cosa pensi?"

—Stavo pensando, gli rispose Mosè che tu ed io apparteniamo alla chiesa e non so se è giusto o no di portar via le galline al Colonello."

—"Fratello Mosè, gli rispose Giacomo, questa è una grande questione morale che ne tu nè io siamo capaci di risolvere. Quà un altro paio."

IL PESO DELLA TERRA

Secondo le affermazioni di un astronomo tedesco il quale ha fatto il calcolo in base alle dimensioni della terra, stabilite dal celebre tedesco Federico Bessel di Minden, il peso complessivo della terra stessa è di 6050 trilioni di tonnellate.

La massa della sfera terrestre è pari, secondo Bessel, a 2,654,184,445 miglia geografiche cubiche.

Il dottor Herz, di Berlino, osserva un giorno a un ammalato, il quale aveva l'abitudine di leggere i libri di medicina e di conformarsi alle istruzioni che vi trovava: "State attento, amico mio, state molto attento; un giorno o l'altro vi potrà capitar di morire di un errore di stampa".

LEGGETE E DIFFONDETE "IL MONITORE CALIFORNIANO"

La Pittoresca Ferrovia Transcontinentale

WESTERN PACIFIC
DENVER & RIO GRANDE

Senza altre spese per viaggi speciali dai finestrini dei vagoni si ammirano i Maestosi Panorami Naturali:

Pikes Peak
Royal Gorge
Grand Canyon of the Arkansas
Collegiate Peaks
Mount Massive
Tennessee Pass
Eagle River Canyon
Canyon of the Gran River
Glenwood Springs
Castle Gate
Salt Lake City
Great Salt Lake
Glistening Beds of Salt
Mirage Land
Pilot Mountain
Grand Canyon of the Feather River

Il Grand Canyon del Feather River, Cal., sulla Western Pacific

VAGONI STANDARD E DA TURISTI (SLEEPING CARS) FANNO GIORNALMENTE
) IL SERVIZIO DA (

San Francisco, Oakland, Stockton, Sacramento, Marysville e Oroville

Lungo la Via di

Salt Lake, Grand Junction, Gleenwood Springs, Pueblo, Colorado Springs e Denver,

a KANSAS CITY, OMAHA, ST. LOUIS e CHICAGO in connessione colla

BURLINGTON **MISSOURI PACIFIC** **ROCK ISLAND**

La migliore e più completa Linea Transcontinentale

UNA NUOVA LINEA TRANSCONTINENTALE

UFFICI DEI BIGLIETTI:

665 Market St., Palace Hotel. Phone Sutter 1651—685 Market St. Phone Kearny 3669
691 Market St. Hearst Bldg. Phone Kearny 4378—Market St. Ferry. Tel. Kearny 4980
1326 Broadway, Oakland . . . . Phone Oakland 132

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., JANUARY 1st, 1914 No. 8

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

IL MONUMENTALE PALAZZO DELLE "BELLE ARTI"

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

cio dei trasporti fluviali. Ed anche oggigiorno non si trascura di costruire nuovi canali e di migliorare quelli vecchi per diminuire le spese dei trasporti dei prodotti delle industrie e dei campi.

Trattandosi di un angomento di grande importanza noi daremo un resoconto del Congresso e dei risultati nel primo numero di Febbraio.

L'ASSICURAZIONE CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO

Col primo di questo mese è entrata in vigore la legge approvata dalla Legislatura della California per l'assicurazione obbligatoria degli operai contro gli accidenti e gli infortuni sul lavoro, da parte dei padroni.

Legge umanitaria, già promulgata da vari Stati Europei e da alcuni Stati dell'Unione Americana.

Noi non entreremo nei dettagli di questa legge, conosciuta sotto il nome di "Boynton workmen's compensation insurance and safety act". Basti ricordare che d'ora innanzi ogni individuo, ditta o corporazione, che impiega della mano d'opera è responsabile nei casi di infortuni e di disgrazie verso i suoi impiegati perciò egli è tenuto ad assicurarli presso le compagnie d'assicurazione che hanno espresso il desiderio di correre questo rischio.

Consigliamo quindi gli industriali e le ditte ad assumere maggiori informazioni presso le autorità americane o presso il Consolato italiano (Bank of Italy Building).

Dai benefici della legge per l'assicurazione obbligatoria sono esclusi i lavoratori delle aziende agricole, cioè gli addetti alle industrie dei campi (latterie, allevamento del bestiame, animali da cortile, orticultori, viticultori, ecc.). Ma questa è una lacuna destinata ad essere colmata fra non molto. Già in Europa gli agricoltori si agitano per ottenere analogo trattamento ai lavoratori delle industrie nei casi di accidenti sul lavoro.

A questo proposito osserviamo con piacere che in Italia le autorità governative hanno esaminate, nello scorso mese di dicembre, le proposte formulate dalla sotto-commissione per la riforma del nostro regime assicurativo sugli infortuni del lavoro in merito ai lavoratori della terra. Discostandosi sensibilmente dalla proposta legge presentata dal ministro Luzzatti, la commissione unanime si è dichiarata per l'assicurazione obbligatoria delle persone, in qualunque numero addette alle aziende agrarie e forestali, considerando per aziende l'esercizio per la coltura della terra e lavorazioni ad essa connesse ed accessorie, come la custodia e l'allevamento degli animali e la preparazione, conservazione, trasformazione e trasporto dei generi delle aziende stesse; il esercizio di lavori di silvicultura e annessi.

Insieme ai salariati, tanti obbligati come avventizi, sono protetti dall'assicurazione anche i piccoli proprietari ed affittavoli lavoratori, nonchè i mezzadri colle loro famiglie normalmente occupate nell'azienda agricola.

La legge deve applicarsi anche quando si tratti di fondi condotti direttamente dallo Stato, dalla provincia, dal comune, dai consorzi o da altri enti.

Oggigiorno grazie all'impiego delle macchine l'agricoltura propriamente detta si è industrializzata ed i lavoratori dei campi si trovano in condizioni non molto dissimili da quelle dei loro compagni addetti alle industrie tessili o metallurgiche. E' giusto quindi che tanto i primi quanto i secondi siano difesi e tutelati dalla legge allo stesso modo e nella stessa misura.

BUON ANNO!

Il 1913 è morto! Evviva il 1914!

Evviva! Sì, Gridiamolo alto e sonoro l'evviva nostro al nuovo anno che si affaccia all'orizzonte infinito del tempo. Il passato è passato. Ora si guarda all'avvenire. Del 1913 rimangono i ricordi, le tragedie, i dolori, le lotte, tutto un fardello di illusioni: del 1914 non abbiamo che un grande tesoro: la speranza.

E così ogni nuovo anno ci trova avvinti alla vita per la possanza della speranza.

Tutti sperano. Gli individui ed i popoli: le famiglie e le nazioni. E tutti sperano ora nel 1914 e tutti lo augurano migliore dei precedenti, più sereno, più bello, più lieto, più in pace.

Sì, sì: speriamolo. E' nostro diritto, vorremmo pur dire è nostro dovere. Speriamo in dodici mesi di prosperità e di benessere, di tranquillità e di pace. Speriamo nella pioggia benefica, in un inverno mite, in una tiepida primavera, in un raccolto abbondante, in una messe ubertosa, in una ricca vendemmia. Speriamo nel risorgere delle industrie, nell'intensificarsi dei traffici, in un più vasto commercio. Speriamo insomma nel Lavoro, nel trionfo dell'operosità umana e sia questo anno che ascende un anno di gioia per tutti.

Cessi la disoccupazione, si riprenda il lavoro, torni il sorriso a brillare sul viso di tutti.

E' questo il nostro augurio, o lettrici; la nostra speranza, o lettori.

IL MONITORE

DELLE INFLUENZE ATMOSFERICHE SULLE PIANTE

Nel loro sviluppo, i vegetali si dirigono secondo le correnti d'aria. Il gambo cresce d'un sol getto come fanno le correnti d'aria, verso lo zenit; appena che il bottone superiore è sbocciato e forma parasole, i germogli inferiori seguono, sviluppandosi, l'incurvatura che questo parasole imprime alla corrente dell'aria; e quando l'albero ha dei rami tanto folti e spaziosi che la corrente d'aria che segue il gambo si curva verso il suolo, allora il ramo segue la stessa direzione, e finisce talvolta col prendere radice come la liana delle vergini foreste.

State voi bene in guardia nelle vostre coltivazioni, onde avere steli d'un bel getto, tronchi d'alberi naturalmente inclinati a maturità, fusti d'alberi tessili a lunghi filamenti.

Seminate spesso; il bottone superiore sviluppandosi solo e gli altri morendo asfissiati per difetto dell'aria, faranno sì che voi avrete delle piante le quali giungeranno dritte e senza vizi alla maggior altezza alla quale possono pervenire in questi terreni. Esplorate annualmente onde sbarazzare la piantagione da qualunque individuo sterile, il quale assorbe il succo del suolo senza profitto per sè ed a detrimento degli altri.

GLI UCCELLI Distruzione ⚜ Protezione ⚜ Utilita'

UESTE piccole e pur gentili bestioline sono non soltanto oggetto delle cure più assidue ma divengono talvolta argomento serio al punto da preoccupare lo stesso legislatore. Di questi giorni infatti se ne è interessata la stampa in seguito ad una legge proposta dall'on. Gabuzzi alla Camera della Confederazione elvetica.

Non è con intenzione di polemica, nè con intenzione di detrarre l'idea o di nuocere alla simpatica causa sostenuta dai nemici della caccia, che io mi permetto entrare nell'argomento, poichè condivido, apprezzo ed ammiro l'opera di protezione degli uccelli. Così tanto per chiarire le idee, io penso che si potrebbe trattare la questione sotto tre punti di vista e cioè; la distruzione, la protezione e l'utilità degli uccelli.

Discutere cioè quali sono i mezzi più usati e più dannosi impiegati alla distruzione, per vedere come impedirne il pernicioso effetto; studiare d'altra parte ai modi più pratici ed effficaci per la protezione ed il ripopolamento necessario, infine discorrere dell'utilità che gli uccelli portano all'agricoltura.

Però, riflettendo meglio e cercando di seguire l'ordine naturale, che è senza dubbio anche il più logico, mi pare che la parte messa per ultimo meriti la precedenza nella trattazione, come base a tutto il rimanente. Senza pretese quindi di esporre idee nè nuove nè peregrine, dirò breve dell'utilità che gli uccelli possono recare all'agricoltura.

E' credenza quasi generale che questi graziosi animaletti siano potenti alleati del contadino in quanto distruggono una grande quantità di insetti che- vivendo, arrecherebbero gravissimi danni. E, a primo aspetto, quest'affermazione, che si ode fare e ripetere da tante persone anche di studio, pare di una evidenza intuitiva, forse anche perchè ci si aggiunge del cuore. Molti però che si occupano di Entomologia agraria, non si adagiano così comodamente a questo modo di vedere e vogliono analizzare un tantino la realtà della cosa.

Mi guarderò bene dall'essere assoluto, solo dirò che allo stato della scienza, non si può ancora dare un responso serio e decisivo.

Esaminiamo dunque un po' a fondo la questione. Prima di tutto abbiamo una grande quantità di insetti dannosi che sono trascurati dagli uccelli per la loro minutezza, come le "cocciniglie", la 'filossera", la "diapsis del gelso", altri che sono inattaccabili, non solo per la piccolezza, ma per la loro vita ritirata, come la "melolonta" che allo stato di larva vive a 15 od anche a 20 centimetri sotto terra, il "cossus", i "ceramlici", ecc.

Altre specie di insetti sono rispettate dagli uccelli per il loro integumento troppo duro che non può essere rotto dal becco di questi, nè possono essere ingoiati interi, altre perchè secernono dal loro corpo dei liquidi velenosi e puzzolenti, altre infine perchè, allo stato di larve, sono rivestite di peli.

Usciamo dunque in aperta campagna e vediamo come si comportano gli uccelli in rapporto all'agricoltura. Vi sono uccelli carnivori i quali, è evidente, non possono esercitare alcuna influenza benefica.

Vi sono quelli granivori e quelli frugivori i quali, in generale, esercitano per l'agricoltura un'influenza piuttosto dannosa, eccetto alcuni granivori i quali non si cibano che di semi di piante non agricole.

Vi sono gli uccelli insettivori-granivori, come i passeri, e per questi sarebbe necessario precisare prima quale quantità di insetti nocivi e quale quantità di grani utili essi distruggono, per poter giudicare se siano utili o dannosi all'agricoltura.

Vi sono infine quelli esclusivamente insettivori e questi, a prima vista, parrebbero senz'altro utili; ma la questione non è tanto semplice: merita d'essere molto studiata e discussa.

Nessuno ignora che molti insetti vivono divorando altri insetti, alcune volte dannosi all'agricoltura, e sono essi quindi i migliori alleati del campagnuolo. Vuole inoltre essere rilevata una circostanza, ed è che questi sanno e possono, molto meglio degli uccelli, trovare anche nei luoghi più reconditi gli insetti di cui si nutrono e spesso si nutrono appunto di quelle specie minutissime e numerosissime che, trascurate dagli uccelli, pure arrecano tanto danno alle piante coltivate.

Chiunque conosce un po' di storia naturale sa per esempio che tutte le specie di atropodi hanno i loro parassiti negli artropodi stessi, se qualche specie fa rara eccezione, come la filossera, lo si deve al fatto che essa non è indigena, ma fu importata dall'uomo. Ora è sicuro che gli uccelli insettivori cercano solamente le specie dannose? O non è più probabile che divorino più facilmente, come più vistosi, i parassiti di queste specie a svantaggio così della agricoltura anzichè a sua difesa? E, ad ogni modo, ammesso, come non si può dubitare, che gli uccelli insettivori divorino le specie utili insieme alle dannose, sarà maggiore il profitto od il danno? A questi quesiti bisognerebbe poter rispondere con sicurezza, prima di pronunciarsi sulla tesi degli ornitofili. Allo stato attuale delle cose, onestamente e spassionatamente nulla si può con precisione affermare.

E' vero che gli ornitofili affermano che collo spopolamento degli uccelli è cresciuta la quantità degli insetti, ma anche tale affermazione è per lo meno azzardata, basta quest'osservazione a convincervene.

Domandate a l'Entomologo dove va quando vuol fare una buona raccolta di insetti; forse nei campi o nelle località dove non sono uccelli? Niente affatto, egli si reca precisamente nelle zone incolte e boschive, dove gli uccelli sono in gran numero; e le regioni più ricche delle più svariate specie di insetti sono appunto quelle ancora disabitate ed incolte, dove gli uccelli, non insidiati dall'uomo o da altri animali, vivono e si moltiplicano a miriadi.

Dunque non è ancora detta l'ultima, la assoluta parola nella grande utilità che gli uccelli possono dare all'agricoltura, è ancora oggetto di esperienze, di studii, di osservazioni che porteranno la luce completa anche in questo campo delle scienze naturali.

MENO STALLA E PIU' PANELLO

STANDO alla statistica, la Gran Bretagna sarebbe il paese più povero d'alberi dell'Europa. Viceversa io non ho mai visto alberi così numerosi, belli e giganteschi come quelli del territorio britannico. Mistero!

Starei per dire che l'Inghilterra è il paese degli alberi, della lamiera ondulata e del pedigree.

Di lamiera si fa un uso enorme.

I fabbricati di molte aziende rurali sono completamente ricoperti con essa.

I tetti sono curvi e danno agli edifizi un aspetto assai curioso. Sono tutti di lamiera ondulata.

Del resto gl'inglesi applicano nella loro agricoltura un principio economico assai semplice, quello cioè di spendere il meno possibile in tutto ciò che è inerente al capitale fondiario ed il massimo invece per ciò che riguarda il capitale circolante ed il bestiame.

Piccole spese d'impianto, grandi spese d'esercizio.

Si deve costruire una stalla in Italia?

Ecco che coll'aiuto di ingegneri si procede ad edificare una specie di fortezza.

Gl'inglesi invece imbastiscono assai semplicemente una baracca.

Ma una baracca pulita, e guai se non è pulita.

Il policeman visita le stalle

Questo indirizzo è dovuto anche alle condizioni di proprietà.

L'Inghilterra è il paese dei Landlords e dei fittabili. La terra è di proprietà di pochi latifondisti che generalmente non si occupano di agricoltura, ed è data in affitto.

I miglioramenti fondiari non sono risarciti, se fatti dal fittabile senza l'accordo del proprietario.

Si capisce che nello stabilire l'accordo si cerca di spendere il meno possibile.

Invece i miglioramenti agrari sono risarcibili per legge e qualunque patto in contrario non vale.

Ad ogni modo questo stato di cose, dal punto di vista agricolo, mi piace.

Per me è assai meglio avere una povera stalla pulita, con delle bestie belle e grasse, che una stalla costosa e ricca, ma sudicia e che alberga delle bestie magre e misere.

Bisogna spendere i quattrini nel modo che essi ci rendano il massimo possibile.

Alla pulizia pensa il policeman. In questi giorni è venuto a Wolborugh, dove mi trovo, per vedere se le stalle erano imbiancate con latte di calce, perchè il regolamento esige che annualmente si proceda a tale lavoro.

Tutto era in ordine.

Sarebbe bene che in Italia la polizia si occupasse non solo delle stalle, ma anche delle case dei contadini.

[illegible] sono [illegible] in disordine o pure in stato d'abbandono per quanto riguarda l'igiene dell'abitazione, sarebbe assai raccomandabile di punire il proprietario colpevole, e di premiarlo invece se accade il contrario.

Meno stalla e più panello

Per migliorare il bestiame dobbiamo in primo luogo procurare di tenerlo più all'aperto che sia possibile.

Capisco che ovunque non si può lasciare gli animali per tutto l'anno, eccettuato l'inverno, al pascolo giorno e notte, come si usa in Inghilterra.

Però si potrebbero adottare temperamenti in modo da moderare la schiavitù nella quale generalmente è tenuto il nostro bestiame.

Meno stalla e più panello.

Possiamo anche noi destinare una parte del terreno cintata a pascolo temporaneo e somministrare foraggio anche durante il pascolo.

Dove si fa dell'allevamento bisogna mettersi in mente che è un errore quello di tenere gli animali sempre legati alla mangiatoia, nell'oscurità della stalla.

Così bisogna persuadersi di usare una quantità maggiore di panelli di quella che si usa ora.

Una buona parte dei panelli oleosi, ottenuti dagli eloefici italiani, è esportata all'estero.

Usiamo una quantità maggiore di tali residui industriali che hanno due grandi vantaggi: quello di favorire la produzione del bestiame e di migliorare il letame.

Nel pascolo si può tenere un recipiente grande per conservare il panello frantumato, che si può scodellare ai bovini in grosse ciotole di ferro.

E. VOGLINO.

AGRICOLTURA GIAPPONESE

Da un recente volume pubblicato a Tokio del ministero di Agricoltura e Commercio, risulta che al Giappone, su una popolazione ormai salita a 51 milioni, 31 milioni, cioè il 60 per cento degli abitanti, sono dediti all'agricoltura. In generale i possessi sono piccoli, quelli di 30 ettari essendo calcolati già considerevoli. Gli affitti agricoli rappresentano dal 37 al 14 per cento del prodotto lordo di un podere; ma i tre ed anche quattro raccolti annui dati dalla terra rendono discrete queste condizioni che sembrerebbero disastrose pel fittavolo. Oltre al riso, che è il prodotto principale, si coltivano in ordine decrescente orzo, frumento, seta greggia, legumi, frutta, fave e patate. Il Governo giapponese aiuta molto l'agricoltura, sia con sovvenzioni, sia incoraggiando la cooperazione, fondando scuole speciali, prendendo misure radicali contro le malattie degli animali e delle piante. Il progresso è sensibile e costante, tanto che il Giappone spera di poter rinunciare fra pochi anni all'importazione dei cereali all'estero.

L'Agricoltura nel Messaggio del Presidente

L'ABBONDANZA della materia ci ha impedito di pubblicare quella parte del messaggio del Presidente Wilson al Congresso Federale, che riguarda l'agricoltura e gli interessi dei farmers. L'importante messaggio che il Presidente lesse in persona ai Senatori ed ai Congressmen nel pomeriggio del due dicembre scorso, ha assunto un notevole valore politico che però la maggioranza dei giornali quotidiani non ha creduto opportuno di rilevare.

In quel messaggio, scritto in una forma piana e lucidissima, il Capo Esecutivo della Nazione Americana richiama l'attenzione del Potere Legislativo su molti ed importanti argomenti, ma noi qui ci soffermeremo a lumeggiare soltanto quella parte che interessa più da vicino la classe dei farmers.

Dopo aver accennato al progetto di legge per la revisione della legislatura monetaria (progetto di legge che infatti è stato poi approvato dal Congresso e firmato da pochi giorni) il Presidente venendo a parlare dei farmers così si esprime: "Vi ricordo inoltre l'urgente necessità di prendere dei provvedimenti speciali per facilitare ai farmers il credito finanziario di cui abbisognano. Il currency bill che è ora in discussione sta per recare ai farmers dei grandi servizi. Li pone, come è dovere, nelle stesse condizioni dei commercianti ed industriali e quando il bill diventerà legge i farmers si vedranno liberati da molte di quelle difficoltà che ora li imbarazzano nel campo del credito.

Naturalmente i farmers non chiedono nè possono avere dei privilegi speciali. Ciò che vogliono e che debbono avere è una legislazione che li renda capaci, colle loro abbondanti sostanziali risorse di credito, di avere una base per una azione solidale e concorde per ottenere il capitale necessario per il loro sviluppo.

A questa impresa è ora tempo di dedicarsi.

Ci siamo accorti, ed era tempo! di aver permesso che le industrie della nostra agricoltura zoppicassero dietro le altre attività nazionali nel loro sviluppo. Non è necessario ch'io mi soffermi a dimostrare quanto è fondamentale alla vita della nazione la produzione dei suoi alimenti.

I nostri pensieri possono ordinariamente concentrarsi sopra le città e gli alveari delle industrie, sul clangore dei mercati affollati ed il rimbombo delle fabbriche, ma è dalla tranquilla distesa dei piani e dalle aperte vallate e dalle pendici delle colline che noi deriviamo le sorgenti della vita e della prosperità, dalla fattoria e dai ranci, dalle foreste e dalle miniere.

Senza l'agricoltura ogni strada sarebbe silenziosa, ogni officina rimarrebbe deserta, ogni fabbrica cadrebbe nell'abbandono.

Eppure il farmer nel mercato del credito finanziario non è alla pari del proprietario di boschi e di miniere. Il farmer è alla mercè delle stagioni. E' la natura che fissa quanto tempo egli deve attendere per i suoi raccolti, ed essa non suole affrettarsi. Egli può emettere una nota ma la maturità del raccolto è indipendente dalla maturità della nota.

Il Dipartimento Feferale d'Agricoltura si sforza nell'assistere, come mai prima d'ora, nell'intento di rendere l'agricoltura un'industria proficua promuovendo una larga cooperazione in pronto contatto col mercato dei prodotti. D'ora innanzi le autorità governative ed i farmers lavoreranno assieme, come veri soci, in questo campo, ora che si è incominciato a veder chiara la via.

Il Dipartimento federale del Tesoro con un'opportuna e saggia distribuzione dei suoi depositi ha facilitato il trasporto dei raccolti nella passata stagione ed ha prevenuto la scarsità di fondi disponibili troppo spesso provata in questo periodo.

Ma non dobbiamo abituarci a fare affidamento su mezzi straordinari. Noi dobbiamo trovare il modo per assicurare ai farmers un credito facile e costante che permetta di ottenere il capitale col quale condurre e allargare i loro affari.

In questo noi siamo alla coda degli altri paesi del mondo civilizzato. Nella vecchia Europa esistono e si sviluppano dei sistemi di credito rurale mentre da noi i farmers furono abbandonati a sè stessi nella lotta per la ricerca dei crediti.

Non avete che ad osservare in qualsiasi distretto rurale per convincervi delle difficoltà e degli imbarazzi nei quali si trovano coloro che pensano alla produzione dei nostri alimenti.

Conscio di questo negligenza e di questa mancanza il Congresso recentemente ha autorizzato la formazione di una Commissione speciale per lo studio dei vari sistemi di credito messi in azione nei paesi europei e questa Commissione è già pronta a presentare il suo rapporto. Il suo rapporto dovrebbe rendere a noi più facile il determinare i mezzi più pratici per i nostri farmers.

Io spero e credo che i Comitati del Senato e della Camera si dedicheranno a questo lavoro con certezza di ottimi risultati."

Questo il linguaggio del Presidente Wilson.

Vedremo in breve quale sarà l'attitudine del Congresso verso la modesta e benemerita classe dei lavoratori dei campi, la cui voce, finora, fu troppo simile a quella di Giovanni il battezzatore, che parlava al deserto.

La lingua inglese è parlata da più di 150 milioni di persone. Si può [illegible] universale per eccellenza.

LA PRODUZIONE VINICOLA NEL 1913

Abbiamo sott'occhio il rapporto della ditta W. A. Gilbey di Londra sulla produzione del vino durante il 1913. La ditta Gilbey è assai nota per l'accuratezza delle sue ricerche e delle sue statistiche.

Secondo questo rapporto la vendemmia del 1913 in Europa non ha corrisposto alle aspettative dei viticultori. Le regioni nelle quali si coltiva la vite, ad eccezione dell'Italia hanno gravemente sofferto per l'inclemenza delle stagioni.

Nel rapporto fra l'altro si legge:

"Il periodo critico della fioritura della vite in primavera ha lasciato adito a poche speranze anche nei migliori distretti d'Europa. Il cattivo tempo, le pioggie che precedettero il periodo della vendemmia, quasi generali in tutta Europa, e le violenti tempeste e grandinate in molte località e il rapido svilupparsi di certi insetti parassiti hanno danneggiato la vendemmia — coll'unica eccezione dell'Italia — tanto in quantità come in qualità.

Francia. — Parliamo prima della Francia essendo il paese più produttore di vino e nello stesso tempo il più forte esportatore. Fatto curioso perchè la Francia è pure la più forte importatrice di vino. Si calcola che la vendemmia di quest'anno fu ridotta di un terzo. Anche la qualità è inferiore.

Germania. — Anche quest'anno il raccolto dell'uva nei distretti vinicoli della Germania fu scarsissimo. Nelle famose provincie Renane e nel Palatinato il raccolto è poco più della metà del normale. In altri luoghi è circa un terzo o un quarto del normale. Questa condizione è prevalente in quasi tutte le regioni settentrionali d'Europa.

Portogallo. — Mentre a metà estate la condizione dei vigneti era oltremodo promettente il maltempo autunnale ha rovinato il raccolto prevenendo una completa maturità. Per questo fatto i vini non sono dolci e sono deficienti di corpo e di colore. Quest'anno quindi l'esportazione dei vini del Portogallo (portwine) sarà quasi nulla.

Spagna. — Le condizioni prevalenti nei distretti vinicoli della Spagna sono analoghe a quelle del Portogallo.

Italia. — Quest'anno l'Italia è stata favorita più di qualsiasi altro Stato vinicolo d'Europa ed è ufficialmente calcolato che la produzione si aggira sui 1280 milioni di galloni nel 1913, 970 milioni nel 1911 e 644 milioni di galloni nel 1910, cosicchè la produzione del 1913 in Italia è doppia di quella del 1910, ed è superiore a quella di qualsiasi altro paese del mondo.

Austria-Ungheria. — Le brine primaverili hanno ridotto la quantità di uva specialmente nei distretti di Tokay e Karlowitz. La qualità però è migliore di quella del 1912.

Nella vallata del Sacramento quest'anno la coltivazione del luppolo sarà fatta su di una superficie maggiore di mille acri degli scorsi anni.

QUANTI TELEFONI CI SONO NEL MONDO

La "Rivista delle Comunicazioni" ha rilevato i seguenti dati sullo sviluppo del telefono nel mondo, da una pubblicazione dell'ufficio statistico dell'"American Telephone and Telegraph Company".

Il numero degli apparecchi telefonici in esercizio al 1.o gennaio 1912 ascendeva in tutto il mondo, secondo una valutazione approssimativa, a 12,453,000; la lunghezza delle reti telefoniche a 47,601 km.; il numero delle conversazioni durante il 1911 a 22 milioni. Della quantità totale degli apparecchi in esercizio il 6.1 per cento spettava agli Stati Uniti, il 26 per cento all'Europa. Negli Stati Uniti si aveva come media un apparecchio ogni 12 abitanti, in Europa un apparecchio ogni 148 abitanti. Fra gli Stati Europei la Germania e l'Inghilterra erano alla testa rispettivamente col 36 per cento e col 22 per cento del complessivo numero di apparecchi esistenti in Europa; degli altri paesi solo la Francia aveva più di 200,000 apparecchi e l'Austria e la Russia e la Svezia ne avevano più di 100 mila.

La rete telefonica europea più fitta esisteva in Danimarca e in Svezia dove si riscontravano ogni 100 abitanti rispettivamente 3.5 e 3,4 apparecchi. Un notevole aumento del traffico telefonico era sensibile nell'America Meridionale, specie nell'Argentina, che già disponeva di 68,000 apparecchi; e nel Giappone dove nel 1910 se ne erano impiantati più di 25,000; ed anche in Turchia. Pure la Cina aveva cominciato a impiantare delle installazioni telefoniche. L'aumento relativo più forte si verificava in Bosnia, in Grecia, in Serbia, dove il traffico telefonico era ancora all'inizio del suo sviluppo. L'ammontare dei capitali investiti in imprese telefoniche veniva calcolato a 627 milioni di marchi.

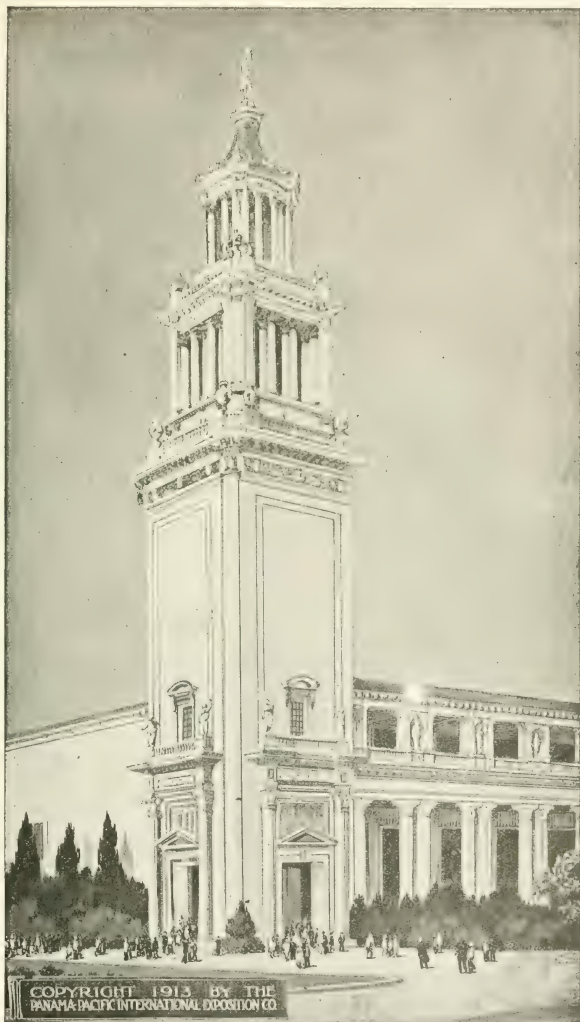
UN CAVOLO COLOSSALE

Al museo della Camera di Commercio di Sacramento è arrivato un cavolo di colossali dimensioni. E' un cavolo del diametro di 16 pollici, e del peso di 42 libbre! E' cresciuto nell'orto di S. Getter, di Lake Mountain, nella Contea di Trinity.

Con questo cavolo si potrebbero fare del Sauerkraut per un centinaio di persone. — Lo splendido campione è conservato nel museo agricolo della Camera di Commercio.

"Verba Volant"

—Io pagherei a sapere — diceva un giovane scrittore a Victor Hugo — quante volte al giorno, in tutto il mondo, accadrà che vi si nomini!... Che soddisfazione la vostra! Pensare che tanta gente parla di voi!..

—Che ne parlasse soltanto, meno male! — disse Hugo. — Il male è che molti ne scrivono... "Verba volant sed scripta manent, et manent..." molte minchionerie.

L'ALTA TORRE STILE ITALIANO ALL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL 1915

LE DUE ITALIE

Nel 1870: Terra di Poesia
Nel 1913: Terra di Lavoro

IN un coraggioso articolo pubblicato nella parigina "Revue", uno scrittore francese richiama l'attenzione dei suoi connazionali sul conflitto esistente fra la fantasia romantica che persiste a far credere agli stranieri, e sopratutto ai francesi, all'esistenza di un'Italia vecchio stile — un'Italia del chiaro di luna, delle rovine pittoresche, del dolce far niente, dei lazzaroni e delle gondole annoiate e della caccia al forestiero che si lascia pelare — e la realtà che mostra agli italiani e agli stranieri un'Italia armata di fervido volere e procedente verso una nuova grandezza mercè il lavoro intelligente e fecondo. La persistenza degli stranieri a vedere nell'Italia soltanto il paese di Dante, del Petrarca, di Leonardo, e cioè il "paese dei morti", ha cominciato a indispettire gli italiani, i quali vorrebbero — dice l'articolista della "Revue" — che si cominciasse a vedere "l'Italia dei vivi": quella che lavora e produce, cosciente della propria storia e del proprio avvenire. Questa ribellione dell'Italia contemporanea contro gli ammiratori del suo passato, è un sintomo del mutato spirito pubblico italiano, che deriva dalla nuova coscienza nazionale sviluppatasi dopo avere sperimentata la propria forza e conosciuti i mezzi di azione di cui dispone per raggiungere il suo nuovo destino nel mondo.

Ferravecchi dei magazzini

Eppure viaggiatori, poeti, romanzieri, continuano a descrivere l'Italia con i colori romantici usati cento, ottanta, sessanta anni fa. "Le impressioni d'arte,, le note di viaggio, vengono raccolte in volume, e, bene o male, abilmente o goffamente, con penetrazione o banalità, pretendono di rendere omaggio alla bellezza, all'arte, alla storia d'Italia". Innumerevole è questa produzione, specialmente in Francia, e l'autore dello studio ne dà una lunga lista. "Ma quale stima si ha nella Penisola di quella produzione? Letteratura destinata a favorire il movimento dei forestieri — si dice. — L'ingegno dello scrittore l'acutezza delle analisi psicologiche, la ricostituzione semistorica dei personaggi e delle opere del passato, il lirismo istintivo e cosciente sgorgante dinanzi allo spettacolo delle bellezze dell'arte e della natura, nulla di tutto ciò trova più grazia dinanzi al pubblico italiano. O meglio, una parte di questo pubblico ne apprezza la conseguenza materiale; l'affluire di un maggiore numero di visitatori e il reddito metallico che ne risulta; ma un'altra sotto l'influenza dell'idea della dignità nazionale, se ne indigna, e un'altra infine se ne disinteressa."

L'articolista cita alcuni nuovi romanzi francesi che hanno per teatro l'Italia, mentre potrebbero svolgersi senza alcun inconveniente in Francia o in Inghilterra

Ebbene — osserva — questo bisogno di mescolare l'Italia in ogni avventura passionale o d'amore, di venuto il più banale dei proscedimenti, appare insopportabile agli Italiani."

E la presunzione degli scrittori di ripetere frasi italiane con un'ortografia e una sintassi esecrabili? e la manìa di parecchi viaggiatori di immaginarsi che l'anima italiana possa essere conosciuta attraverso i romanzi di Ouida e di Marion Crawford? E lo scrittore aggiunge:

"La dignità nazionale e il gusto delle realtà precise si uniscono per determinare una curiosa xenofobia che è in parte giustificata. Gli italiani odierni sono stanchi di vedere i poeti, gli articolisti i romanzieri, i pittori, i viaggiatori discendere fra loro a cercare il "colore locale", superficiale bellezza a servire di reclame agli albergatori. Essi sono stanchi del "movimento dei forestieri", della scoperta ogni giorno riveduta della loro arte passata, della loro civiltà passata.

Un nuovo significato del futurismo

Sintomo di questo movimento contro gli stantii luoghi comuni dell'Italia del passato, è additato dall'articolista il sorgere del futurismo marinettiano, che è "movimento nazionale e nazionalista." Se esso allontana e se con lui altri risolutamente allontanaso i fantasmi splendidi e gloriosi del passato, il feticismo delle rovine, la venerazione per le istituzioni latine, non è per distruggere i vincoli di coesione etnica, ma per esaltare il movimento ascensionale della civiltà e dello sforzo operoso contemporaneo; l'Italia delle industrie e del commercio, quella della guerra e delle imprese coloniali, l'Italia che sogna l'esercizio di un imperialismo pratico mercè una forza navale ricostituita, che le permetta di sviluppare e di accrescere la propria ricchezza. "Uomini entusiasmati da obbiet tivi così precisi, devono necessariamente indignarsi al vedere l'America non occuparsi che di Caruso, del Papa e del Vesuvio, e la Francia interessarsi soltanto dei loro morti illustri o alle loro ricchezze artistiche.

Un'onda di realismo bagna i loro spiriti. La formula la della loro vita è quella dell'attività produttrice. Si direbbe che a forza di inviare milioni di braccia al di là dei mari, fino alle lontane Americhe, l'Italia si sia ossessionata del furore operoso degli americani del Nord e della febbre di grandiosità di quelli del Sud. I contadini con quei paesi si sono moltiplicati grazie alle linee di navigazione, e non sarebbe erroneo affermare che la potenza economica e la produzione intensa della Confederazione Nord-Americana abbiano servito di stimolante e di modello principale a questa trasformazione sociale dell'Italia."

Città e costumi trasformati

"Decisamente la mentalità dei popoli varia e si migliora sotto la influenza del progresso realizzato nel

campo della ricchezza e del lavoro: là dove non volevamo vedere che il passato, vi è un grandissimo avvenire. Da quarant'anni l'opinione del pubblico non ha cambiato e tutte le nazioni si ignorano reciprocamente.

Per i più degli stranieri l'Italia è un paese di musei e di chiese, ove il denaro è raro; ove la capitale è circondata da una solitudine pestilenziale, che neppure si cerca di combattere; ove un'altra città, Napoli, è popolata di lazzaroni e di ladri; ove le operazioni commerciali non offrono alcuna garanzia; e tutto ciò sotto il cielo più bello, il sole più luminoso, in una cornice magnifica di cedri e d'aranci, d'olivi, con i pittoreschi, nei quali gruppi di mandolinisti con le vesti a brandelli, suonano e cantano "Santa Lucia". Come aprire gli occhi a questi ciechi? Bisognerebbe come in un caleidoscopio gigante poter mostrar loro l'una accanto all'altra, l'Italia del1870 e quella del 1913. Essi vedrebbero, in primo luogo, la trasformazione delle città e di Roma sopratutte: vie nuove, larghe, ariose, aperte dove erano vigne o quartieri malsani, e piene di edificii nuovi più o meno eleganti; e intorno la campagna romana trasformata con le bonifiche governative e private. E Napoli? Vi si lavora come dappertutto e forse più: lo sventramento dei quartieri popolari ha soppresso molti malanni e molte miserie; il commercio si è sviluppato in modo sorprendente; una legge speciale ha dato vita alle industrie. I visitatori, dopo veduti i musei e le chiese, vedano la città la vera, quella che canta e che lavora, quella che produce: sarà una profonda sorpresa per tutti."

Febbre di lavoro e presagi d'avvenire

E l'articolista a questo punto cita dichiarazioni fattegli da scrittori, da uomini di Stato, da giornalisti, dalle quali esce questa verità inavvertita: che l'Italia non è più quella delle visioni romantiche, e che al suo posto, c'è un'Italia che non vuole più essere un [illegible] suo avvenire nell'azione feconda e rinnovata del lavoro: "Agire, creare officine e fonderie di metalli, costruire viadotti ed acquedotti, ingrandire i porti, fondere cannoni e piastre da corazze, risanare e mettere in valore terreni incolti, costruire in valore terreni incolti, costruire nuove città, costituire nuove società, imporre all'energia umana di accelerare e di accrescere il suo sforzo, iniziare nuove imprese commerciali, moltiplicare le filiali d'oltremare, che uniscono la patria ai suoi figli emigrati, inondare il mondo d'uomini dai muscoli vigorosi e dalle menti pronte a nuovi ardimenti... I romani del passato conobbero la stessa applicazione al guadagno; ebbene, gli Italiani di oggi ritornano alla loro tradizione. E da questi sforzi pratici non mancherà di uscire un nuovo genio, che li immortalerà, giustificandoli..."

UN TENTATIVO FALLITO

Tempo fa alcuni malintenzionati iniziarono un movimento allo scopo di ottenere che venisse proibito ai proprietari di grosserie, non cittadini degli Stati Uniti, di vendere vini e liquori, neppure in pacchi sigillati, nella nostra città. Della cosa s'interessò assai il Cav. Sbarboro che ebbe in proposito parecchie conferenze colla Commissione di Polizia. Dopo avere discusso a lungo la cosa, la Commissione di Polizia sottopose all'approvazione del Consiglio comunale una legge per la quale tutti i "Grocers" saranno obbligati, una volta all'anno, ad ottenere il permesso dai Commissari di polizia, ma questo permesso dovrà essere concesso tanto a coloro che sono cittadini degli Stati Uniti quanto agli stranieri non naturalizzati, basta che essi conducano i loro affari secondo i dettami della legge e dell'onestà, basta cioè di non permettere ad alcuno di bere liquori nei loro locali.

LA CORTE DELLE QUATTRO STAGIONI ALL'ESPOSIZIONE INTERN. [illegible]

I TRE MAGI FURONO.... DUE?

E' strabiliante la grande facilità con cui gli storici, o quelli che si credono o vogliono farsi credere tali, si accaniscono nello smantellare credenze annose e che sono ormai accettate da tutto il genere umano. E' per spirito di originalità? E' per conquistare, da un giorno all'altro, quella notorietà — non duratura del resto — che invano si è sognata per anni ed anni?

Ora è la volta del dottor Barrow, un inglese non ignoto nel mondo scientifico e letterario londinese. Egli, in un articolo "documentato" (secondo lui!) inserito nel "The Morning", ha affermato che i "tre" re magi, recatisi a fare atto di omaggio al Divino Pargolo, erano... DUE! Qualche cosa come la nota citazione biblica: "quattro furono i tre evangelisti: Enoch ed Elia"!

Ma ci pensate voi all'enorme, incalcolabile vantaggio che ne verrebbe al mondo intero, il giorno in cui venisse assodato che i tre re magi furono davvero due?... Altro che quadratura del circolo e moto perpetuo!... Eppure il dottor Barrow studia e si scervella da due anni (una anno per ogni re!) per procurarsi le prove di questa scoperta davvero prodigiosa!

E le prove, finora, consistono in questo: che nell'antica chiesa di Sante Elisabeth, nel Delfinato, vi sarebbe una specie di presepe, innanzi al quale sono raffigurati solamente due re magi: il re moro manca! Altra prova esibita dal Barrow è una vecchia stampa dozzinale, in cui i re sono anche due. Egli tira in ballo, inoltre, l'autorità di Sant'Agostino, e gli fa dire una quantità di inesattezze, che il grande propugnatore del cattolicismo non si è mai sognato di dire.

Sant'Agostino, invece, in buona pace del dottor Barrow, avvalora la credenza che i tre re magi siano un simbolo; rappresentino, insomma, le "tre" parti principali del vecchio mondo. Dunque, a meno che queste tre parti non siano due, la teoria barrowniana crolla irrimediabilmente. Nelle sacre scritture, del resto si legge, per quanto concerne i re Magi: "Tertius fuscus, integre barbutus"; il che, oltre a dire chiaramente che vi era un terzo re, afferma anche che era "fuscus", cioè di tinta bruna, ossia il re moro. Proprio tutto l'opposto di quello che sostiene il dotto inglese.

E' vero che il Cange cita una cronaca, in cui "fusci" significa "Mauri" e non bruno di volto; ma ciò non avvantaggia in nulla l'asserzione del Barrow, il quale mostra d'ignorare che c'è stata una Santa Elisabetta, vissuta nel dodicesimo secolo e che impiegò una frase molto chiara ed esplicita: "Rex Balthasar qui niger erat". Dunque, non solo il terzo re Baldassarre c'era, ma era appunto il moro (niger erat).

❦

Nè basta. La leggenda dei tre Magi (rappresentanti dei "gentili" popoli che, secondo la scrittura, "erano assisi nelle tenebre e nelle ombre della morte") è documentata nei celebri versi di San Mateo:

"Vennero d'Oriente a Gerusalemme "tre" Magi, domandando: — Dov'è il re dei Giudei testè nato? Abbiamo veduto in Oriente la sua stella, e siamo venuti ad adorarlo.

"A questa domanda re Erode fu turbato e con lui tutta la città di Gerusalemme. Adunati i principi, i sacerdoti e gli scribi del popolo, s'informò da loro ove dovesse nascere il Messia.

"Essi risposero: — A Betlemme di Giuda. Poichè sta scritto dal Profeta: "Betlemme, terra di Giuda, tu non sei la minore della città di Giuda, poichè da te uscirà il capo che deve condurre il mio popolo di Israele.

"E i "tre" Magi, coi loro presenti, s'incamminarono alla volta della sacra grotta...".

Da dove vennero poi i tre Magi? Tertulliano afferma dall'Arabia Felice, ma secondo la tradizione più logica e più ammessa, essi vennero dalla Persia. I Magi, infatti (in greco "Magos", sapiente, in sanscrito "mahat", grande) erano della religione dei Parsi, la casta sacerdotale persiana, seguace di Zoroastro.

Come mai è saltato in mente al dottor Barrow di tirare in ballo i Magi e di prendersela proprio col moro, che non na mai fatto male a nessuno? Per un postumo (ahi quanto!) spirito di rivalità di razza? Potrebbe anche essere!... Aspettiamoci ora che l'anno venturo, un altro scienziato, pubblichi articoli e ricerche poderose, per assodare se il "tavernaro" del presepe aveva realmente appeso fuori la sua bottega il tipico "mezzo porco" o ne aveva solamente... un quarto!

COSE DELL'ESPOSIZIONE

Il cattivo tempo che ha signoreggiato durante il mese di Dicembre non ha fatto sospendere i lavori nel recinto dell'Esposizione. Tutto procede speditamente ed in ordine.

Per ciò che riguarda la partecipazione dell'Italia all'Esposizione Internazionale Panama-Pacific ne sappiamo quanto prima.

Il Comitato locale italiano farebbe bene a muoversi, ad indire un'adunanza ed a iniziare subito un efficace lavoro di propaganda. E' la Colonia Italiana di San Francisco che deve far echeggiare la sua voce a Roma attraverso il continente, attraverso l'oceano.

In questo numero illustriamo il magnifico edificio delle Belle Arti che sorgerà nel recinto dell'Esposizione e che accoglierà i capolavori dell'arte dei due mondi.

Un'altra illustrazione rappresenta una magnifica torre centrale in istile italiano.

L'altra fotografia riproduce la vasta Corte delle Quattro Stagioni.

L'ideatore di questa Corte è l'architetto Henry Bacon, creatore del famoso Lincoln Memorial a Washington.

Le pareti saranno decorate con quadri murali del pittore J. Guerin. Negli angoli sorgeranno dei gruppi statuari rappresentanti le quattro stagioni, opere artistiche di scultori italiani.

Gli Otto Soldi di Hans Schelm

NOVELLA DI FERD. FONTANA

'ERA UNA VOLTA un imperatore, il quale emanò un decreto per proibire, sotto pene gravissime, a tutti i suoi sudditi di lavorare nel giorno del suo augustissimo natalizio. Non ignorando, inoltre, che il suo popolo era un po' minchione, egli fece innalzare certa statua su una piazza di Norimberga, rendendo noto che chiunque fosse passato dinanzi a quella statua dopo aver trasgredito al decreto, essa gli avrebbe denunciato il reo per certe sue virtù speciali conosciute soltanto da lui.

Naturalmente le virtù speciali della statua si riducevano a una buona polizia segreta; ma il popolino beveva grosso.... a quei tempi; sicchè figuratevi il suo abborrimento per quel pezzo di sasso, allorchè cominciarono a fioccare le multe e i mesi di prigione! Un povero ciabattino, il quale non ottemperava all'imperiale decreto, dopo averla fatta franca per qualche tempo, una notte, essendo passato per inavvertenza sulla piazza fatale (era forse un po' alticcio) preso ad un tratto dal timor panico di essere tradito da quella infame statua, le andò vicino e minacciandola coi pugni chiusi, in un impeto d'ira le disse:

— Maledetta sagoma, bada bene a quel che fai, se no sono capace di romperti la testa!

Certamente — anzi naturalmente — in qualche angolo della piazza stava qualcuno alla vedetta, il quale osservò subito il gesto di Hans Schelm (così si chiamava il povero ciabattino) e forse ne udì anche le parole pepate... Fatto sta che, poche ore dopo, eccoti i birri penetrare in casa di Hans, impacchettarlo ben bene e condurlo alla presenza dell'imperatore.

— Perchè hai trasgredito alla mia legge? — gli chiese questi facendo la voce grossa.

— Ah, signor imperatore! — rispose umilmente il poveretto. — Gli è che mi occorrono assolutamente otto soldi tutti i giorni; e il giorno che non lavoro, non potendoli guadagnare, non saprei come fare a sbarcarlo.

— Perchè otto soldi?

— Ecco quì: due ne restituisco; due ne dò a prestito, due li perdo e due li spendo...

— Spiegati meglio...

— Mi spiegherò meglio. Due soldi li restituisco a mio padre, il quale mi ha nutrito e vestito per tanti anni e che, adesso, è vecchio e impotente al lavoro, due soldi li dò a prestito al mio figliolo, un ragazzetto che va a scuola e che, alla sua volta, mi rimborserà quando io sarò vecchio, come faccio io con mio padre. Ho poi due soldi che devo dare a mia moglie; e questi li considero come perduti, perchè, se io crepo domani, essa ne sposerà un altro, e non penserà più a me, visto che, purtroppo, non ci pensa molto neppur oggi che sono vivo, essendomi imbattuto male nel matrimonio! Finalmente per mangiare ci vogliono due soldi anche per me!... Voi vedete, signor imperatore, che se avrete pietà di me, non sarà senza ragione.

— Vattene pure che ti perdono! — esclamò l'imperatore. — Però ricordati bene di una cosa e, cioè, di non riferire a nessuno le spiegazioni che mi hai date, a nessuna, capisci, prima di aver riveduto almeno cento volte la mia faccia. Questo te lo proibisco sotto pena di morte, e, se trasgredirai ancora al mio decreto, allora non sperar più di esser perdonato!

❦

Qualche giorno dopo, l'imperatore, essendo d'umore allegro, volle giuocare un tiro birbone ai suoi ministri, ognuno dei quali, al solito, gli assicurava di saper tutto e di poter far tutto. Fattili chiamare, egli raccontò loro la prima risposta soltanto di Hans Schelm e li richiese in qual modo interpretassero quell'impiego di otto soldi al giorno: due restituiti, due prestati, due perduti, due spesi.

I ministri risposero imbarazzatissimi ed a vanvera: e finirono col chiedere dieci giorni per poter rispondere.

Ma in capo a nove giorni, essendosi invano stillato il cervello per sciogliere il problema, dopo una serqua di discussioni a vuoto, convennero finalmente in questa semplice deliberazione: di andare diritti da Hans Schelm per comprare da lui la mirifica spiegazione, e così fecero.

Ma Hans Schelm, ricordandosi la pena terribile minacciatagli dall'imperatore, qualora avesse parlato, si rifiutò assolutamente di acconsentire ai loro desideri, e cominciò a mostrarsi un po' arrendevole allorchè quei signori, facendo di necessità virtù, si mostrarono disposti al sacrificio di una grossa somma, cioè di cento monete d'oro che gli sborsarono "ipso facto".

Allora, dopo averle bene esaminate e intascate, il ciabattino fornì loro la spiegazione dell'enigma; ed essi, pavoneggiandosi, se ne andarono tosto dall'imperatore a spiattellargliela.

Questi capì a volo che Hans Schelm aveva tradito il segreto: e, dato ordine di arrestarlo immediatamente di nuovo, lo fece tradurre al suo cospetto, accogliendolo con tali minaccie da sbigottire un eroe.

Ma il ciabattino, con sua imperial sorpresa, non parve commuoversi di troppo; anzi, lasciata sbollire la prima collera del sire, rispose con calma ammirabile:

— Maestà, io no ho mancato alla mia promessa. Voi mi avete detto di non rivelare il segreto prima di aver visto almeno cento volte la vastra faccia, ed io fui tanto fortunato di vederla cento volte su queste monete d'oro — e gliele mostrò — sicchè mi credei in diritto di parlare.

❦

L'imperatore scoppiò a ridere e, per ciò, finì col mandarlo assolto anche allora, dicendo:

— Bisogna convenire che stavolta il più umile fra i miei sudditi mostra di avere più ingegno di tutti i sedicenti sapientoni dell'impero!

Negli Stati Uniti vi sono circa 55 varietà di quercie, distribuite in modo quasi uniforme tra l'Est e l'Ovest. Le varietà dell'Est, e specialmente la quercia bianca, hanno maggior valore.

Negli Stati Uniti vi sono circa 37 varità indigene di pini dei quali 12 originari degli Stati dell'Est e 25 degli Stati dell'Ovest.

LA DONNA E LA CASA

CONVERSAZIONE LUCULLIANA

[illegible] che piattino... sa, sempre con queste 'chops" e questi "steaks" ci si stufa di tutto!...

— Volentieri, cara Signora — ribattei io; — e appunto non è questa la prima volta che mi viene fatta una simile richiesta. Già, si capisce che le persone dotate di buon gusto e di un palato raffinato desiderano conoscere nuovi orizzonti nel mondo dell'arte culinaria...

"Anche in cucina, creda, si sente l'influsso della modernità. Siamo intesi dunque, alla prima occasione mi faccio vivo, sulle colonne del "Monitore Californiano"la rivista più indicata per le nostre famiglie...

"E dopo aver ringraziato per la prova di fiducia che mi dava, mi sono trasformato in un collaboratore [illegible] ora la promessa scrivendo una ricetta per una

TRECCIA AL LIMONE

Molte vecchie usanze di lavoro si sono perdute; ingiutsamente, perchè taluni mortali non lo avrebbero meritato. Il lievito di pane, specie in estate che il [illegible] giorno, con un pò di pasta nuova, per averne sempre a [illegible]

[illegible] di burro fuso, 6 uova, 10 gr. di sale, 150 gr. di zucchero sciolto in un bicchier d'acqua, la buccia grattata di due limoni freschi; tutto ciò un po' per volta e infine 250 gr. di lievito di pane. Lavorate sulla tavola ben bene, fino a fargli acquistare ciò che si dice un "bel corpo".

[illegible]

[illegible] dante, in proporzione ai bisogni del momento, è per la ragione che questa pasta fondamentale serve a molti usi e si può conservare uno o più giorni, se tenuta in fresco. Ai bambini va servita rafferma come si fa [illegible]

Se ne prenda un 400 gr. e si divida in tre parti [illegible] tri circa. Si avvicinano uno all'altro per una estremità, s'intreccino e si collochi il dolce così ottenuto su tortiera ricoperta di carta bianca imburrata. Si metta al tepore acciocchè lieviti ed aumentato di tre volte il suo volume s'impolveri con zucchero al velo e si metta in forno. Cotta che sia la treccia, si stacchi dalla carta e si metta a freddare su graticola.

[illegible] Dante:

[illegible]

R. F. Cavallini

L'ORIGINE DELLA SALSA "MAYONNAISE"

Nel 1656, sotto Luigi XV, la guerra stava scoppiando tra la Francia e l'Inghilterra. La conquista di Minorca fu decisa: una squadra lanciò un corpo d'armata nell'isola, sotto gli ordini del maresciallo Richelieu.

La guarnigione inglese abbandonò Mahon e si concentrò nel forte di Saint-Philippe a una lega dalla città, ove venne assediata dalle truppe francesi e, malgrado l'altezza delle mura del forte questo fu preso d'assalto il 28 giugno.

Questa spedizione di Port-Mahon è rimasta celebre nella storia militare, ma ha anche un posto nella storia culinaria, poichè da essa è nata la salsa detta mayonnaise o mahonnaise.

Durante la sua residenza, una sera Richelieu passeggiava per la città di Mahon; egli aveva fame ed entrò in un albergo ove si fece servire il pranzo.

L'albergatore aveva poca provvigione e gli portò della carne fredda accompagnata da una salsa da lui composta: il maresciallo la trovò di suo gusto e ne chiese la ricetta.

— Non occorre — disse il cuoco — che dell'olio, un rosso d'uovo, del limone e della pazienza.

L'indomani Richelieu ordinò al suo cuoco una salsa conforme alla ricetta, ma invano; ed il cuoco dovette riconoscersi inferiore nell'ottenere l'untuosa composizione che tanto era piaciuta a monsignore.

Fu necessario ricorrere al bettoliere; egli, sotto gli occhi del cuoco umiliato, preparò, non senza orgoglio, una seconda edizione della salsa nazionale, che ottenne un grande successo presso gli ufficiali dello stato maggiore del maresciallo.

La ricetta passò in Francia, dove venne ben presto di moda.

LE PIANTE D'APPARTAMENTO

Per impedire ad una pianta d'appartamento di gelare, basta avvolgerla in un cencio bagnato. L'innaffiamento si deve fare soltanto quando la terra è asciutta: tre volte la settimana nell'autunno e nell'inverno, una al giorno in primavera ed in estate, la mattina o la sera. Adoprate acqua piovana o corrente. Se non avete altra acqua che di pozzo, lasciatela all'aria, dopo averla cavata, un paio di giorni prima di servirvene.

Di quando in quando lavate le foglie con una spu[illegible] o imputridite. Tenete lontani gli insetti.

Vi sono molti che ai primi geli trasportano i vasi nelle cantine. Questa precauzione serve ad impedire che le piante muoiano di gelo, ma le uccide, invece, col privarle d'aria e di luce.

Vicino a Sterling City, nella contea di Butte, sul terreno della Diamond Match Company, fu abbattuto un pino (giant sugar pine) del diametro di circa dieci piedi. Si calcola che l'albero non aveva meno di mille anni.

L'USO DELL'ALCOOL E I SUOI EFFETTI

Tale è l'argomento preso a trattare dal prof. G-raham Lusk in una conferenza che troviamo riportata nella "Minerva". Sotto un certo aspetto, osserva il professore americano, ricordando le celebri esperienze di Atwater e Benedict, l'alcool ha un valore tutt'altro che trascurabile come alimento. Introdotto nell'organismo, esso si scompone in acqua e anidride carbonica, e questa scomposizione è accompagnata da un forte sviluppo di calore. Lo spirito contenuto in un litro di birra può produrre 450 calorie. Da questo punto di vista, l'alcool potrebbe essere usato come alimento in luogo dei grassi e degli idrocarburi, che sono le fonti normali del calore che si sviluppa nel nostro organismo ed è una condizione necessaria per il mantenimento della vita.

E' stato poi provato che l'alcool in molti casi è un eccellente stimolo dell'attività degli organi digestivi.

Da questi fatti non bisogna però concludere — si affretta a soggiungere il prof. Lusk — che l'alcool possa utilmente, o anche solo senza danno, sostituire nell'alimentazione dell'uomo, sia pure in parte, i cibi ricchi di sostanze produttrici di calore. Una sostituzione di tal genere sarebbe molto pericolosa.

Intanto è un fatto sicuro, e sperimentalmente provato, che la ingestione di forti dosi di alcool diminuisce la resistenza dell'organismo di fronte ai bacilli patogeni.

In secondo luogo, l'uso di esso provoca una diminuzione della capacità di compiere un lavoro, sia muscolare, sia mentale. Quella che le bevande spiritose aumentino le forze e diano all'organismo una maggiore resistenza alla fatica, è una credenza altrettanto diffusa quanto sbagliata. Da accurati esperimenti eseguiti a tale proposito è risultato che chi ha ingerito dell'alcool per alcuni minuti può fornire una quantità di lavoro fisico superiore alla normale. Ma subito dopo segue un periodo di depressione, durante il quale la capacità ad eseguire dei lavori meccanici rimane grandemente ridotta. In complesso, l'uso dell'alcool diminuisce di molto la quantità di lavoro che può essere compiuto, in una giornata.

LE API E LA VITICOLTURA

Si è sempre creduto che le api danneggiassero i vigneti, ma ora, dopo lunghi anni di assidue osservazioni, un apicultore tedesco avrebbe assodato precisamente il contrario.

Le api infatti non perforano mai per prime i chicchi d'uva: si limitano a succhiare quelli già rovinati dalle vespe o da altri insetti ed animali. E poichè ne estraggono completamente il succo, vuotandoli, rendono in realtà un servizio alla vite dalla quale eliminano i grani guastati che finirebbero per danneggiare la vendemmia.

SI PUO' TOGLIERE IL VELENO AI FUNGHI

Poichè un importante giornale parigino aveva pubblicato che anche i funghi più velenosi potevano essere resi innocui mediante una cottura prolungata, due studiosi dell'Accademia delle scienze vollero fare degli esperimenti per confermare o combattere una tale affermazione. Essi hanno potuto facilmente convincersi che il sistema consigliato dal giornale è pericolosissimo, e che se il pubblico si ostinasse a seguirlo, i casi di avvelenamento si moltiplicherebbero all'infinito. Infatti, il calore non distrugge il veleno dei funghi velenosi come gli "amaniti" che restano tossici anche se si cambia l'acqua in cui furono cotti. Resta sempre nei loro tessuti una quantità di veleno sufficiente a rendere tossica la nuova acqua in cui sono messi i funghi. Certo è che se si cambiasse l'acqua moltissime volte, spremendo i funghi ogni volta, la quantità di tossico che resterebbe non potrebbe bastare ad avvelenare.

GLI ALBERI DA FRUTTA

Abbiate cura di piantare nei vostri giardini alberelli da frutta, specialmente peri e meli, fichi, che richiedono minor lavoro e danno abbondante prodotto. Nei terreni asciutti e leggeri è bene fare la piantagione in questo mese: al contrario nelle terre umide conviene aspettare la primavera. Vi sono qualità che maturano anche in dicembre e più tardi, così che, sapendo scegliere, potrete con poche piante avere frutta fresche, tolte dall'albero fino alla fine dell'anno. In genere la posizione migliore per l'impianto, specie nei paesi settentrionali, è il solatio, a mezzodì (tranne che per i noccioli, i lamponi, i ribes, i ciliegi che amano la mezzanotte). Per i peri è preferibile il levante; per gli albicocchi e le susine l'ovest. Dalla [illegible] riuscita del piccolo frutteto; bisogna dunque rivolgersi ad un amico frutticultore o ad un vivaio noto. Le piantine devono essere di due e non più di quattro anni, esenti da malattie e da ferite, con scorza liscia, radici ben ramificate. Queste si distendono orizzontalmente, non troppo profonde nel suolo. Il terreno dev'essere soffice e netto, ciò che si ottiene con le vangature e le zappature. Nell'impianto e nei primi anni il terreno si concima con composti delle varie sostanze organiche, animali o vegetali, spazzature, penne, stracci e simili, mescolate con stallatico e lasciate per alcuni mesi a decomporsi ammonticchiate in un angolo isolato e secondo le prescrizioni comuni dell'igiene.

I viticultori di Elk Grove stanno progettando di costruire una "packing house" per l'imballaggio e la spedizione dell'uva da tavola prima della prossima vendemmia.

NOTIZIE AGRICOLE

I contadini della contea di Humboldt recentemente si sono radunati ad Eureka ed hanno istituito un farmers bureau (ufffcio per gli agricoltori).

Nei dintorni di Red Bluff si dedicheranno mille acri di terreno alla piantagione dell'Eucalyptus.

La società botanica dello Stato di California ha chiesto agli studenti delle varie scuole agricole dello Stato di iniziare una vasta collezione di fiori selvatici.

In un villaggio dello Stato dell'Ohio è morto nel mese scorso il tacchino "Booster" che pesava 80 libbre. Questo tacchino era il campione della sua specie: le sue dimensioni erano quelle di un piccolo struzzo. In tutte le mostre di pollame riportava il primo premio. E' morto di una malattia causata dall'eccessivo sviluppo.

PATATE ALLA "DUCHESSE"

Come si fanno le patate alla "duchesse"? E' la cosa più semplice e meno costosa. Per cinque persone prendete otto belle patate grosse, quaranta grammi di burro, tre uova e procedete nel modo seguente: Sbucciate le patate, lavatele, fatele cuocere nell'acqua salata. Cotte che siano fatele sgocciolare per bene e poi schiacciatele in modo da ottenerne una pasta (puré) molto spessa, nella quale incorporerete i tre tuorli d'uovo, un bianco d'uovo sbattuto a neve ed il burro. A questo punto bisognerà assaggiare la pasta e se è troppo dolce aggiungervi un poco di sale. Quindi prendete delle cucchiaiate della pasta, grosse come un uovo, e fatele cadere sulla tavola spolverata di farina, formatene altrettanti piccoli fusi e friggeteli energicamente in padella ben calda. Quando sono dorati, toglieteli e mandateli in tavola sopra una salvietta.

PER PREVENIRE I GELONI

Entrando nell'inverno si avvicina il tormento dei geloni, di cui soffrono specialmente i ragazzi. Le mamme sappiano che i geloni si possono prevenire fin dai primi sintomi fortificando la pelle delle parti soggette a questo male mediante frizioni con alcool o con acquavite canforata o con acqua di Colonia. Giovano molto anche le frizioni con pezzetti di canfora. Per impedire lo sviluppo dei geloni alle mani è indicata la polvere d'allume, così composta: sapone bianco in polvere, parti 1000; farina di mandorle dolci, 150; borato di soda 15, allume polverizzato 75, farina di senape 60, polverina d'iride 50, tannino 15. Basta sciogliere un pezzo di questa polvere nell'acqua del catino lavandosi le mani. Sono pure consigliate le pennellature con una miscela di collodio e tannino.

UN'ALTA ONORIFICENZA ALLA SOUTHERN PACIFIC

La medaglia al merito per le ferrovie che registrano durante l'anno il minor numero di accidenti e perdita di vite umane, nonchè per l'applicazione dei più moderni mezzi di sicurezza e prevenzione, e che fu fondata da Mrs. F. H. Harriman, vedova del re delle ferrovie, è stata dalla giuria degli ingegneri dell'American Museum of Safety, decretata alla Southern Pacific Railroad Company, che ha speso e spende tutt'ora ingenti somme nell'introduzione di tutto quanto c'è di più moderno in fatto di mezzi di sicurezza e nella trasformazione delle sue linee.

I CENTENARI

Secondo una statistica ufficiale pubblicata in Germania vi sono in Europa 7000 persone che hanno raggiunto il 100.o anno di loro vita. La Bulgaria ne conta 3883; la Rumania 1074, la Serbia 573, la Spagna 410, la Francia 213, l'Italia 197, l'Austria e l'Ungheria 113, l'Inghilterra 92, la Russia 89, la Germania 76, la Norvegia 23, la Svezia 10, il Belgio 5, la Danimarca 2.

L'ARIA E IL SUONO

Il fischio della locomotiva si sente a 300 metri nell'aria.

Il rumore di un convoglio ferroviario a 2500 metri.

Un colpo di fucile e l'abbaiare d'un cane a 1888 metri.

Una banda musicale e il rullo del tamburo a 1400 metri.

Il gracidare delle rane a 900.

La parola distinta dal basso all'alto si ode chiaramente a 500 metri; dall'alto in basso non s'ode bene che a 100 soltanto.

Al prossimo numero: **LE RIVINCITE DEL VINO, Articolo del Dr. Costanzo Einaudi.**

ING. C. FANTONI

ARCHITETTO
Sentinel Bldg., 916 Kearny st.
San Francisco, Cal.

TELEFONO UFFICIO: Sutter 2216
TELEFONO RESIDENZA: Franklin 9277

ING. L. MASTROPASQUA

———) ARCHITETTO (———

580 WASHINGTON STREET San Francisco, Cal.
Telefono: Douglas 4437

THE ROSA RESTAURANT

Pranzi all'Italiana ed alla Fracese Anche alla carta

U. ANDREAZZI, Manager — Telefono Sutter 3694
Ottimo Merchant's Lunch dalle 11 ant. alle 2 pom. 35c
627 MONTGOMERY STREET, San Francisco, Cal.

FIOR D'ITALIA RESTAURANT

Cucina Insuperabile — Il Ritrovo dei Buongustai
492 BROADWAY SAN FRANCISCO, CAL.
———) Telefono: Douglas 1504 (———

DE FERRARI & PETERS

GIOIELLIERI OROLOGIAI
LAVORI GARANTITI
265 COLUMBUS AVE. San Francisco

FRANK FONTANA

OROLOGIAIO e GIOIELLIERE
Con primario negozio e laboratorio al
$252\frac{1}{2}$ COLUMBUS AVENUE San Francisco, Cal.

C. VAIO, V. NEBBIA PASTRY COMPANY

S. E. Cor. STOCKTON e VALLEJO Sts., San Francisco
———) Telefono: Sutter 2015 (———

TROVATORE RESTAURANT

L'UNICO RISTORANTE ITALIANO DI 1.a CLASSE
502 BROADWAY SAN FRANCISCO, CAL.
———) Telefono: Kearny 5824 (———

LA NUOVA ELVEZIA

Il più diffuso e popolare Giornale Svizzero negli Stati Uniti.

SI PUBBLICA OGNI MARTEDI' E SABATO
PREZZI D'ABBONAMENTO: Un anno $5.00 — Sei mesi $2.75 — Tre mesi $1.50 — Per l'Estero (un anno) $6.00.

MOLINARI & CARIANI

Manifatturieri di ogni qualità di generi di Salumeria, vini, liquori

573 COLUMBUS AVENUE, SAN FRANCISCO, CAL.

PER DIVENIRE

CITTADINI AMERICANI. — Catechismo per i naturalizzandi. Terza Edizione. Libro edito dalla The Recorder Publishing Company, 28 MONTGOMERY STREET, San Francisco, Cal. — PREZZO $0.50.

M. C. MARTINI CO.

ELETTRICISTI CONTRATTORI

Officina d'armaiuolo — Articoli per lo sport
1224 GRANT AVENUE SAN FRANCISCO, CAL.

Risparmiate sul costo di una Typewriter Remington in poco tempo

Vi interessa questa dichiarazione? Allora leggete quanto segue: La Remington Visibile, Modello No. 10 ha un meccanismo che trovate soltanto nelle macchine da scrivere Remington — il **Column Selector.**

Il **Column Selector** elimina qualsiasi operazione di adattamento nel movimento ecectto nelle disposizioni degli spazi. Nell'ordinaria estensione delle lettere il Column Selector fa risparmiare dal 15 al 20 per cento di tempo e di lavoro. Calcolatte sul valore del vostro tempo e di quello dei vostri impiegati ciò significa un **nuovo risparmio che in pochi mesi vi ricompenserà sul prezzo totale della macchina.**

Il ragionamento è semplice: Dal punto di vista del vostro interesse voi non potete usare altra macchina da scrivere che non ha questo apparecchio.

VENITE A PERSUADERVI

Vedere è credere. Voi siete cordialmente invitati a visitare il nostro ufficio ed assistere ad una dimostrazione del Remington Column Selector. Scriveremo una lettera con questo apparecchio e la stessa senza. Vi mostreremo come e quanto tempo si risparmia. La vostra visita non vi impone nessuna obbligazione. Noi vogliamo semplicemente mostrarvi il più **pratico ed ultimo perfezionamento in questo genere.**

Remington Typewriter Company, Inc.

276 BUSH STREET SAN FRANCISCO, CAL.

LEGGETE E DIFFONDETE "IL MONITORE CALIFORNIANO"

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., JANUARY 15, 1914 No. 9

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

VEDUTA GENERALE A VOLO D'UCCELLO
dell'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. I. SAN FRANCISCO, CAL., JANUARY 15, 1914 No. 9

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò }

Direzione e Amministrazione
21 *Columbus Avenue*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$3.00	One year	$3.00
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

LE MENE DEI PROIBIZIONISTI

Capita assai spesso che una buona legge è usata, dai malintenzionati, a scopo che sono contrari alla giustizia. In California vi sono due leggi, quella del referendum e dell'iniziativa, che danno alla massa elettorale la facoltà di approvare delle leggi speciali o di abolire delle altre.

I fanatici proibizionisti del nostro Stato sono ora ricorsi a queste due leggi per tentare di far prevalere ed imporre la loro tirannica volontà su tutta la popolazione californiana, se riescisse loro possibile.

Approfittando della immatura coscienza politica di una parte degli elettori e dell'isterismo fanatico di un forte gruppo di elettrici, hanno riempito di firme (circa 60 mila) una petizione al fine di ottenere che la questione del proibizionismo statale sia sottoposta al voto di un referendum popolare che si terrà alle elezioni generali politiche del prossimo novembre.

Si vuole cioè promulgare una nuova legge che proibisca la manipolazione, vendita, spaccio, trasporto, etc. di qualsiasi sostanza alcoolica, come vino, birra, liquori, etc.

La questione questa volta non sarà locale ma generale: riguarderà cioè non due o tre o dieci contee, ma tutte le contee dello Stato dove l'industria viticola è assurta a una delle più importanti e più benefiche di tutto il paese.

Si tratta di una questione seria. Lo afferma il National Liquor Dealers Journal che in un recente editoriale incita gli uomini di buona volontà a mettersi sull'attenti, a prendere la posizione del guard'a voi! se non si vuole che il nostro poetico Stato sia contaminato dalla piaga del proibizionismo.

In una serie di editoriali che noi andremo man mano pubblicando, e col soccorso di interessanti articoli di uomini competenti in materia, noti in tutto il mondo per la loro propaganda contro il vizio dell'ubbriachezza, come ad esempio il Cav. A. Sbarboro, il pioniere dell'industria viticola in California, esporremo le nostre vedute su questo argomento e spezzeremo assai più di una lancia a favore dei nostri bravi e forti viticultori e vinicultori, buona parte dei quali sono dei connazionali che colla loro attività ed iniziativa, col loro lavoro indefesso e pertinace, hanno contribuito a moltiplicare la ricchezza del nostro Stato introducendovi e promuovendo un'industria che là lavoro e pane a migliaia e migliaia di famiglie di operai, che ha contribuito a trasformare delle estese zone di terreno incolto, di colline nude e battute dal sole, in vigneti olezzanti e produttori.

La nostra sarà un'opera di educazione civile e nel corso delle nostre discussioni non risparmieremo qualche volta le critiche a coloro che se lo meritano.

Vogliamo prima di tutto richiamare l'attenzione dei nostri connazionali sul pericolo che minaccia questa industria. I fanatici che militano nel campo proibizionista hanno a loro disposizione degli ingenti capitali, il loro oro corrompe le coscienze dei deboli, attenta alla libertà nostra, al privilegio di poter bere ciò che più ci aggrada e che è più consono alla natura nostra, più igienico per il nostro corpo.

Abbiamo gridato il nostro grido d'allarmi. Tocca ora agli interessati di muoversi, di agire, di fronteggiare il nemico che incalza e non si dà pace e medita e congiura ed estende la sua funesta opera e come il ragno nell'ombra tesse la sua tela.

Alla propaganda proibizionista, contrapponiamo la propaganda anti-proibizionista, al fanatismo opponiamo l'apostolato, all'ignoranza il sapere. Così riusciremo a sventare le mene insidiose dei falsi puritani che vorrebbero trasformare questo nostro Stato in un immenso monastero privo di sole, di luce, di gioia.

LA COLTURA DELL'ULIVO IN CALIFORNIA

Leggiamo nel California Fruit Grower che i coltivatori dell'ulivo della contea di Butte hanno richiesta la cooperazione e l'assistenza del Dipartimento d'Agricoltura a Washington per promuovere e sviluppare una varietà di ulivo di un carattere proprio, distin-

tivo e specialmente adatto, non per l'estrazione dell'olio, ma per il servizio da tavola.

Gli ulivicultori californiani hanno osservato (e questo fatto lo abbiamo constatato noi stessi negli uliveti della contea di Santa Cruz) che nella cosidetta varietà di ulive della Missione vi sono degli alberi che danno dei frutti più grossi di altre piante e che alcuni maturano assai prima degli altri. Si ritiene ora che con una saggia selezione si potrà riuscire ad ottenere un ulivo i cui frutti maturino nella seconda quindicina di ottobre e di grandi dimensioni e di misura normale dimodo che avranno un grande valore sul mercato della frutta da conserva.

I nostri ulivicultori sono ansiosi di ottenere una varietà simile, perchè in California la cultura dell'ulivo per la estradizione dell'olio, in seguito all'elevato costo della mano d'opera, non è così redditizia come la cultura dell'ulivo per i frutti di conserva. Per questo i coltivatori si sono rivolti agli scienziati del Dipartimento d'Agricoltura e si spera che il felice connubio della scienza colla pratica riuscirà a darci una pianta di ulivo che coi suoi frutti copiosi risponda al lavoro ed alle diligenti fatiche dei nostri bravi coltivatori.

In altra parte del periodico pubblichiamo un interessante articolo sulla coltura dell'ulivo del Prof. Giovanni Failla, articolo la cui lettura riuscirà certo interessantissima.

ATTENTI ALLA BRINA!

E' ora il tempo di fare molta attenzione alle perniciose brinate. Passato il periodo burrascoso e ritornato sereno il cielo le campagne alla mattina fra breve biancheggieranno per le prime brine. Lo spettacolo alle volte è meraviglioso ma molto spesso i danni al contadino sono rilevantissimi.

Ricordiamo che le brine dell'inverno del 1913 causarono danni e perdite ingentissime ai contadini del sud. Danni veramente enormi furono sofferti dai coltivatori di aranci e di limoni del Sud che perdettero una buona parte del raccolto ed anche delle piante.

I nostri bravi agricoltori faranno bene a mantenersi al corrente dei bollettini dei vari uffici meteorologici. Se nei distretti degli agrumi e dei frutteti in generale si nota una recrudescenza nelle brinate sarà indispensabile ricorrere all'impiego di piccole stufe portatili che si dispongono tra i filari degli alberi e rialzano in brevissimo tempo la temperatura dell'ambiente salvando così gli alberi dai funesti effetti del gelo.

[illegible] competenti in materia ritengono che è assai buona quella messa in commercio dalla Standard Oil di California che è azionata col petrolio. Ricorrendo in tempo all'impiego delle stufette nelle mattinate eccessivamente fredde molte volte gli agricoltori sono riusciti a [illegible]

LA PIOGGIA DICEMBRINA

[illegible] durante il mese di dicembre ha giovato immensamente alle campagne dando al suolo la indispensabile umi-[illegible]

I contadini prevedono ora un raccolto abbondante per quest'anno. In seguito alla notevole siccità degli [illegible] frire parecchio e se fosse continuata la siccità anche per questo terzo anno quegli alberi sarebbero periti.

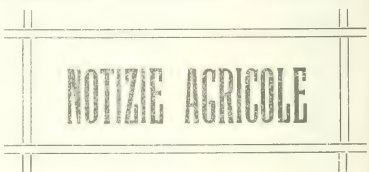
Ai primi dell'anno secondo il rapporto dell'ufficio meteorologico la quantità di pioggia caduta a tutt'oggi è più del doppio di quella caduta nel 1912 ed ha superato di circa un terzo la media normale. Pare che di acqua ne avremo ancora durante la seconda quindicina di gennaio.

UNA IMPORTANTE INNOVAZIONE

Il Dipartimento di Agricoltura presso l'Università di California ha progettato una importante misura che recherà un pò di scompiglio presso quegli agenti di real estate che esagerano il valore dei terreni che essi mettono sul mercato.

Il dipartimento infatti sta progettando una speciale mappa delle contee del nostro Stato che darà notizie e dati scientificamente esatti sulla natura e fertilità del suolo di ogni tratto. Così d'ora innanzi coloro che intendono acquistare dei terreni a scopo agricolo, anche se sono persone che non si intendono molto di questa materia, sapranno dove rivolgersi per attingere delle informazioni esatte. La mappa di fertilità darà loro tutte le informazioni che desiderano. Così d'ora innanzi l'agente poco scrupoloso che non si preoccupa molto degli altri pur di vendere delle "farms" dovrà cambiare sistema e ricorrere a più onesti metodi di trattazione. Una cosa sola reca meraviglia ed è il fatto che non si sia pensato prima d'ora a compilare questa mappa. Del resto meglio tardi che mai [illegible]

IL MONITORE.

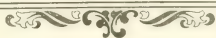
NOTIZIE AGRICOLE

Sul mercato del bestiame di Carlton nell'Oregon un farmer ha venduto sette maiali del peso complessivo di 1900 libbre. I maiali non avevano che undici mesi e provenivano dalla stessa madre.

Il Commissario orticolo della Contea William Garden ha fatto conoscere che nella Vallata del San Joaquin, nel Nevada e nell'Oregon, le patate sono questo anno gravemente danneggiate dal parassita detto [illegible]

[illegible] quattro vagoni completi di patate infette che erano stati spediti da Stockton per conto di una Ditta di San Francisco.

Il Garden ha anche affermato che questo dannosissimo verme non si limita ad attaccare le patate, ma danneggia anche altre qualità di ortaggi.

[illegible] miglia quadrate ossia 632198 acri. Le 2000 "farms" della Contea hanno una superficie media di 300 acri ciascuna. La contea di Sacramento può ospitare il doppio della popolazione attuale e forse più.

L'Industria del Petrolio in California e la Situazione Finanziaria

EDWARD F. ADAMS

PER CORTESIA del nostro collaboratore Edward F. Adams traduciamo e pubblichiamo per i lettori del "Monitore" la seguente "lettera bancaria" scritta per l'Anglo & London Paris National Bank, la forte istituzione bancaria della nostra città,

L'Adams uno specialista in questioni finanziarie è l'estensore della lettera bancaria mensile per quella banca.

Il più importante avvenimento finanziario dello scorso mese è là promulgazione della nuova legge per il funzionamento delle banche. L'esperienza solo potrà dimostrare in dettaglio il risultato ma in via generale è certo che determinerà dei mutamenti desiderabili nella pratica bancaria Americana e nei nostri metodi di controlio e di mobilizzazione del credito. Mentre molti cambiamenti sono fondamentali, si può presumere che le banche del paese assisteranno con grande volontà nella indispensabile riorganizzazione.

La retrocessione generale dell'attività commerciale ha incominciato a produrre la disoccupazione nei centri industriali, specialmente in quelle industrie che dipendono largamente sui nuovi lavori costruttutivi pei mercati. Non si può ancora determinare l'effetto delle nuove tariffe ma è evidente che causeranno qualche trasloco d'industrie. La depressione commerciale è meno sentita nelle comunità agricole in questo paese, sulla Costa del Pacifico e negli Stati del Sud. I clearings bancari che normalmente presentano un aumento annuale sono in generale minori di un anno fa. In seguito all'estrema cura nell'emettere ordini, che è prevalsa per parecchio tempo in questo paese, il paese è ben preparato per un periodo di incertezza. Le condizioni degli affari in questo stato sono leggermente al disotto del normale.

Il denaro è più corrente in Europa, e la Reichsbank Germanica ha ridotto le sue rate al cinque per cento. Tuttavia non sono generalmente riusciti i tentativi per emettere dei nuovi prestiti. Pare che vi sia una maggiore ristrettezza in Francia che altrove. In questo paese la nostra posizione internazionale è forte ad onta delle ridotte domande commerciali ed industriali per denaro, le rate, in tutti i rami, sono più elevate di quanto si poteva attendere probabilmente come risultato della continua domanda da parte delle grandi corporazioni per prestiti a breve scadenza. Tuttavia si ritiene che una grande porzione di note ferroviarie e di alte industrie, maturanti quest'anno saranno ricercate.

Nel mercato delle obbligazioni sono in maggiore richiesta quelle di forti corporazioni e di municipi.

Continua l'indisposizione ad investire del capitale in nuove azioni. Le altre utilità pubbliche (gas, acqua potabile, trams atc) fanno migliori affari delle ferrovie.

Tra le industrie che sono prospere vi è quella del petrolio di cui la California produce ora circa un quarto dell'intera produzione mondiale. L'attuale investimento in questa industria, in questo stato, è calcolato in cifra conservativa, a 300 milioni di dollari, e costituisce la nostra industria più importante. La produzione nel 1912 in California fu calcolata a 90,-509,489 barili, il cui valore, sul luogo, ad un prezzo medio di 45,4 soldi al barile, si aggira sui 441.087,449 dollari.

Sul calcolo della produzione di un solo mese nel 1913 si fa risalire la produzione dello scorso anno a 96,769,000 barili ad un prezzo medio superiore del 1912. Parecchie compagnie tengono delle annotazioni diligenti la cui variazione è trascurabile. Le macchine a combustione interna nell'industria dell'automobile ed altrove hanno fatto aumentare rapidamente la richiesta per i prodotti raffinati mentre l'economia nell'uso del combustibile greggio (crude oil) per caldaie a vapore ha determinato il suo consumo sul mare ed in terra eccetto dove il carbone fossile è a buon mercato o non si sono ancora stabilite le stazioni per il rifornimento del petrolio. La macchina Diesel che usa petrolio greggio per combustione interna va rapidamente allargando il mercato per il petrolio a bordo delle navi.

I più grandi consumatori di petrolio sono le ferrovie, le linee di navigazione, le compagnie del gas e le manifatture. Il petrolio è generalmente usato in questo stato per il riscaldamento dei grandi edifici e si nota una continua richiesta per usi domestici.

I distretti petroliferi attualmente noti in California coprono vaste aree e possono essere distribuiti, in via generale, sull'alta valle del San Joaquin e nelle contee a nord ed a sud della catena del Tehachapi, sulla Costa. Il petrolio è trasportato a mezzo di tubature dai campi di estrazione alle stazioni di ricevimento a Richmond, Port Costa e Oleum sulla baia di San Francisco, a Monterey, Port Hartford, Gaviota, San Pedro sulla Costa. Fino a non molto tempo fa il sette per cento del nostro petrolio era troppo pesante per poter essere raffinato ma più tardi siamo riusciti ad estrarre dei liquidi meno densi; si calcola che ora il 50 per cento della nostra produzione petrolifera è raffinabile. Questa produzione di petrolio greggio in eccesso della domanda sui mercati per alcuni anni mise in una cattiva sitazione i produttori dai mezzi limitati. Essi devono produrre olio per mantenere i loro affitti e prevenire che il loro territorio sia succhiato dai pozzi viciniori e per impedire che i loro pozzi siano danneggiati dall'acqua. Se non potevano vendere il petrolio era la bancorotta inevitabile.

Questo inconveniente fu abbattuto in fine coll'or-

ganizzazione di una compagnia cooperativa per il trasporto ed il magazzinaggio del petrolio che poi viene posto sul mercato da una delle grandi compagnie. Mentre era finanziariamente impossibile alle compagnie di piccola produzione di costrurre i lavori per il magazzinaggio del petrolio si è trovato così il denaro da maneggiare il loro prodotto combinato. Il petrolio ora immagazzinato consiste del prodotto dello stato per il periodo di cinque mesi e considerando la richiesta in aumento questa quantità non è eccessiva.

Causa i vasti capitali necessari per il trasporto, magazzinaggio e per il mercato del petrolio le persone con mezzi modesti sono costrette a limitare le loro operazioni. Il censimento del 1910 ha catalogato 339 separate ditte produttrici, alcune delle quali sono senza dubbio sussidiarie di più larghe compagnie. Vi erano 29 raffinerie. Fra quelle comunemente considerate come "piccole compagnie" ve ne sono alcune che hanno un notevole capitale. Le "grandi compagnie" sono la Standard Oil di California, l'Associated Oil, la General Petroleum e la Union Oil Company che commercia pure il petrolio della compagnia cooperativa della "Indipendent Producers". La combinazione Royal-Dutch-Shell ha annunciata la sua intenzione di entrare in campo ed ha già acquistato alcune vantaggiose proprietà. In queste industrie sono investiti dei vasti capitali stranieri che vanno continuamente aumentando.

La mostra petrolifera all'Esposizione del Panama-Pacific sarà altamente interessante per gli uomini addetti a queste industrie e meraviglierà gli altri. Essa occuperà 40 mila piedi quadrati. Saranno esposte e messe in atto le varie operazioni di queste industrie e tutti i suoi innumerevoli prodotti.

La mostra tecnica delle operazioni di produzione, trasporto e raffineria sarà diretta e sorvegliata dalla American Petroleum Society, una società tecnica recentemente istituita.

UN'ALTRO NUOVO "FERRY BOAT" PER IL SERVIZIO FRA OAKLAND E SAN FRANCISCO

Un nuovo e moderno vapore che costerà circa dollari 500,000 e che sarà usato per il servizio passeggieri fra Oakland e San Francisco è in commissione all'arsenale di Oakland della Compagnia Southern Pacific e in alcune settimane comincierà la costruzione. Il nuovo vapore sarà chiamato "San Mateo" e sarà delle proporzioni degli altri due nuovi vapori l'Alameda e il Santa Clara i quali sono già in costruzione all'arsenale della Compagnia. Tutti e tre i nuovi vapori saranno pronti per il 1915 l'anno dell'Esposizione. Il San Mateo sarà lungo 292 piedi per 42 di larghezza. Avrà una capacità di 1845 posti e coll'Alameda e il Santa Clara sarà uno dei vapori più celeri sulla Baia di San Francisco impiegando cinque minuti meno dei vecchi vapori a compiere la traversata della baia.

La vallata di Santa Clara è il centro più produttivo del mondo per la coltura delle prugne. Nel 1912 lo Stato di California produsse 202,000,000 libbre di prugne secche; di queste 105,000,000 e le migliori provennero dalla vallata di Santa Clara.

ECHI LOCALI

"IL MONDO ALLEGRO"

E' questo il titolo di un giornale settimanale che a giorni verrà ad accrescere la famiglia della stampa coloniale. Sarà diretto dall'amico e collega Alessandro Puglia, Editore della Colonia Svizzera.

L'aspettativa è vivissima in seno alla colonia italiana di San Francisco poichè tutti conoscono la valentia e l'inesauribile umorismo di Puglia che certo saprà dare al suo Mondo Allegro un sapore ambrosiano tale da emulare il Guerin Meschino.

Ne riparleremo a suo tempo. Intanto anticipiamo i nostri auguri al collega ed al suo giornale.

VEGLIA BENEFICA

La sera di Sabato 21 Febbraio nella Casa Coloniale Fugazi si darà una veglia danzante, sotto gli auspici del Comitato di Soccorso per aumentare il fondo di riserva pei poveri che in questo inverno fu messo a ben dura prova dalla triste miseria di non poche famiglie. Chi è in grado non si dimentichi di fare un piccolo sacrificio personale a favore dei nostri connazionali ai quali la fortuna è stata matrigna.

TEATRO DRAMMATICO

La sera di domenica 18 gennaio nello Scottish Rite Auditorium avrà luogo un trattenimento Comico-Drammatico a beneficio della distinta Attrice Signora Ester Cunico-Minciotti.

Il Programma comprende "Il Benservito" Scene Comiche di Alfredo Testoni, "I diritti dell'Anima" dramma di G. Giacosa, ed una brillante commedia di Belli-Blanes "La gran Muraglia della Cina."

PER LA DIFFUSIONE DEL "MONITORE"

Per diffondere sempre più il "Monitore Californiano" ci siamo assicurata la cooperazione del Signor Silvio Minciotti, il popolare artista drammatico così favorevolmente noto e benvoluto fra gli Italiani degli Stati Uniti.

Il signor Minciotti intraprenderà fra poco una tournèe artistica nelle principali città e borgate della Costa del Pacifico, assieme alla sua compagna.

Dove si fermerà, venendo a contatto con molti italiani e ticinesi, egli ben volentieri dedicherà parte del suo tempo a trovare abbonati per questa rivista.

Avvisiamo quindi il pubblico che il Signor Silvio Minciotti è regolarmente autorizzato a fare abbonamenti, sollecitare avvisi, e collettazioni per conto dell'amministrazione del 'Moniore".

Siamo certi che colla valida ed entusiastica cooperazione dell'amico nostro Minciotti la famiglia del "Monitore" si moltiplicherà in ogni città e villaggio della Costa del Pacifico dove palpita un cuore d'italiano.

LA NUOVA ORDINANZA MUNICIPALE E IL SERVIZIO DEI "GROCERS"

Nell'ultimo numero accennammo al fatto della condanna della proposta legge che avrebbe proibito a tutti gli Italiani, Francesi, Tedeschi ed altri stranieri, non cittadini degli Stati Uniti di condurre una "grosseria" in questa città. grazie all'interessamento del Cav. Andrea Sbarboro. Questa perniciosa proposta fu cancellata così che ora tanto gli stranieri quanto i cittadini che obbediscono in piena regola alla legge che riguarda il servizio dei "grocers" potranno continuare i loro affari in questa città ad uguali condizioni.

Riteniamo che questo argomento è così importante per i nostri commercianti ed uomini di affari da inducì a pubblicare gli articoli di questa ordinanza come fu definitivamente approvata dal Board dei Supervisors, il cinque gennaio, con 14 voti favorevoli e soli due contrari.

I commissari di polizia attenderanno a che questa ordinanza, che è assai buona, sia strettamente osservata, e noi raccomandiamo vivamente ai nostri lettori commercianti di osservarla fedelmente.

I nostri ringraziamenti sono dovuti non solo al Cav. A. Sbarboro, che per il primo riuscì vittorioso davanti ai Commissari di polizia, ma ai nostri Supervisor, Dr. Giannini e Dr. Caglieri, che lavorarono ambedue attivamente per proteggere gli interessi dei commercianti Italiani.

Ecco le sezioni dell'ordinanza municipale che regola e limita i posti dove le bevande alcooliche possono essere tenute, offerte, vendute, distribuite o divise per la vendita al dettaglio. L'ordinanza provvede al modo di emettere l'autorizzazione e di annullarla e prescrive le penalità in caso di violazione.

E' prescrittto quanto segue dal Popolo della Città e Contea di San Francisco:

Sezione 1. — Sarà ed è reso di conseguenza illegale per ogni persona o persone, sia come proprietario o principale, agente o impiegato di stabilire, aprire, mantenere condurre o tenere o aiutare e assistere nel mantenimento, conduttura o amministrare, nella Città e Contea di San Francisco sia separatamente o in connessione con altro commercio, qualsiasi "tippling house", o "dram-shop", salone, bara, bar-room, liquoreria al minuto, o sala da saggio, cantina o altri posti dove si vendono o si tengono, si esibiscono, si offrono, si forniscono o si dividono per la vendita in quantità eccedenti un quarto, o dove lo stesso non si può bere sul posto, sostanze spiritose o liquori e bevande fermentate, o qualsiasi altra bevanda di carattere alcoolico, senza aver prima ottenuto il regolare permesso dal Board dei Commissari di Polizia della Città e Contea di San Francisco.

Sezione 2. — Questo permesso deve essere concesso a tutte le persone che sono occupate o stanno per occuparsi nella vendita di liquori sotto i termini di questa ordinanza dopo una applicazione per iscritto a detto Board dei Commissari di Polizia che porti il nome dell'applicante e la descrizione della località per cui il permesso deve essere dato e detto permesso non sarà usato da altra persona o persone dell'infrascritto e deve essere messo nella residenza descritta in luogo conspicuo. Detto permesso non sarà concesso per più di un anno e ad una sola volta e può essere revocato nel caso che la persona nominata nel permesso, il suo agente od impiegato, farà una vendita di sostanze spiritose, vinose e alcooliche in quantità minore di un quarto commerciale (one commercial quart). In seguito alla revoca di detto permesso da detto Board dei Commissari di Polizia, il detentore del medesimo non sarà autorizzato, come questione di diritto, ad ottenere un altro permesso simile entro il periodo di cinque anni dalla data della revoca, eccetto diverso parere di detto Boasd dei Commissari di Polizia.

Le richieste per revocare detti permessi rilasciati dal Board devono essere in iscritto, firmate dalla persona che le presenta e consegnate al segretario del Board: una copia dell'atto controfirmato dal segretario deve essere presentata contro la parte in questione o contro la persona in carica di detto posto d'affari almeno cinque giorni prima del tempo assegnato per l'audizione del rapporto.

Sezione 3. — Ogni ditta, corporazione o persone che pagano uno Special Tax Stamp comunemente chiamata Licenza per la Internal Revenue) al Collettore dell'Internal Revenue; ed ogni persona-ditta o Corporazione che metterà o collocherà, in luogo cospicuo, nel suo locale o stabilimento d'affari detto Special Tax Stamp or Internal Revenue License, sarà di conseguenza considerato ingaggiato in detto Commercio e la prova del possesso e dell'affisso di qualsiasi detto Special Tax Stamp o Internal Revenue License sarà "prima facie" evidenza (testimonianza di prima nota) della violazione di questa ordinanza, a meno che detta persona non avrà ottenuto il permesso richiesto dalla presente ordinanza.

Sezione 4. — Non sarà necessario alcun permesso per farmacisti, medici, apotecari o chimici per qualsiasi vino o liquido spiritoso che essi possano usare nella preparazione di medicine o che essi possono dispensare in quantità minore di una mezza pinta quando vi sia la specifica in una ricetta emessa da un medico laureato ed a solo scopo medicinale e stabilito pure che detta sostanza non sarà venduta in bicchieri, nè sarà consumata sul posto del venditore eccetto per scopo medicinale.

Sezione 5. — E' reso illegale per ogni persona o persone di acquistare, ricevere, accettare od altrimenti ottenere qualsiasi sostanza spiritosa, vinosa, liquori di malto o fermentati, o qualsiasi loro miscela da

qualsiasi persona, ditta o corporazione che mantiene un posto in violazione dei termini di questa ordinanza, o in ogni modo o mezzo incoraggiare, aiutare, o assistere nella violazione di questa ordinanza.

Sezione 6. — Tutte le sostanze spiritose, vinose, o liquori di malto e fermentati o qualsiasi loro miscela ed i recipienti che li contengono, che sono tenute, esposte o offerte in vendita, nell intento di stabilire o tenere un posto in violazione di questa ordinanza sono di conseguenza considerati come un pubblico disturbo ed il proprietario o possessore, dietro domanda del Capo di Polizia o di qualsiasi Ufficiale della Città e Contea di San Francisco lo farà sospendere: e il rifiuto o la dilazione per il periodo di 24 ore dopo dietro domanda di chiudere il posto, saranno considerati come reati e punibili come da questa ordinanza: e perciò detto Capo di Polizia o qualsiasi Ufficiale avrà il diritto, e sarà suo dovere, di eliminare detto disturbo prendendo e confiscando tutti i detti liquori così tenuti od offerti per la vendita in violazione dei termini di detta ordinanza: e detti liquori potranno essere distrutti dietro l'ordine di qualsiasi giudice della Corte di Polizia della città e Contea di San Francisco.

Sezione 7. — Le regole di questa ordinanza non saranno applicate a coloro che sono addetti alla vendita di liquori in quantità minore di un quart o a quelli addetti al commercio della vendita di liquori da essere bevuti sul posto.

Sezione 8. — Le regole di questa ordinanza non saranno applicate alla vendita di liquidi spiritosi, vinosi o fermentati all'ingrosso o in locali per la vendita all'ingrosso da parte di persone, ditte o corporazioni. Tutti questi locali per la vendita all'ingrosso e tutte le vendite all'ingrosso per parte di qualsiasi persona, ditta o corporazione, sono espressamente escluse dall'operazione di questa ordinanza. Per lo scopo di questa ordinanza uno stabilimento per la vendita all'ingrosso di liquori è definito come un posto dove i liquidi spiritosi, vinosi o fermentati sono venduti, serviti o altrimenti dispensati in quantità non inferiore ai cinque galloni in massa o in bottiglie in quantità non inferiore alla dozzina; e per lo secopo di questa ordinanza le vendite all'ingrosso sono definite come vendite di liquori in quantità di cinque galloni o più in "bulk" e in bottiglie per l'ammontare di una dozzina o più.

Sezione 9. — Si dichiara che questa ordinanza c promulgata nell'esercizio del potere di Polizia del Board dei Supervisors e allo scopo di regolare e limitare i posti dove e le condizioni sotto le quali i liquidi spiritosi, vinosi, di malto, fermentati o loro miscele, possono essere venduti tenuti, offerti, forniti, distribuiti, dispensati o divisi per la vendita, e per prevenire l'illecito ed illegale traffico in detti liquori e per sopprimere quei posti comunemente noti sotto il nome di "Blind Pigs."

Sezione 10. — Ogni atto in violazione di questa ordinanza per ogni giorno di continuità, sarà considerato come un reato separato.

Sezione 11. — Ogni persona che viola qualsiasi parte di questa ordinanza sarà considerato colpevole di un reato e sarà punibile con una multa non inferiore ai 100 dollari e non superiore ai 500, o colla detenzione nella prigione della Contea da non eccedere sei (6) mesi o da ambedue dette multe e detenzione.

Sezione 12. — Questa ordinanza andrà in effetto da e dopo la sua approvazione.

IL NUOVO CONSIGLIO DELLA "DANTE ALIGHIERI"

La sera del 30 dicembre nella sala coloniale Fugazi ebbe luogo l'assemblea generale annuale dei soci della Dante Alighieri per la nomina dei membri del nuovo consiglio amministrativo.

Riuscirono eletti i seguenti signori: A. Sarno, R. Cavallini, Cav. L. Vanzi, F. Privitera, G. Fedi, L. Giannoni, Signora C. C. Cassigoli, C. Unti e G. Civale.

Il vecchio consiglio, al quale si deve una salda opera di ricostruzione della nostra sezione, prima della votazione dichiarò che i suoi membri non intendevano presentare la loro candidatura.

I PRODOTTI MINERARI DEL NOSTRO STATO

Una dettagliata statistica compilata da F. Mc Nutt Hamilton, mineralogista dello Stato di California dà i seguenti dati sul prodotto delle miniere durante il 1913. — Totale dei prodotti $95,000,000, così ripartiti: petrolio $43,500,000; oro $20,000,000, rame 5,-500,000; cemento $8,[illegible],000; gas naturale $1,250,-000; granito $6,000,000; borace $1,000,000; matonelle $300,000.

Questa statistica non parla del carbone, che però è stato assai abbondante, quantunque, pur sapendo che esistono ricche miniere di questo minerale combustibile, queste non sono ancora che nella loro infanzia, perciò che riguarda il loro continuo sviluppo.

NOTIZIETTE PRATICHE

Nel 1913 la produzione del riso in California ha dato 14,800,000 libbre. Questo cereale sta per diventare uno dei più importanti dello Stato.

Sono necessari 40,000 vagoni ferroviari per trasportare il prodotto degli agrumeti della California sui mercati dell'Est.

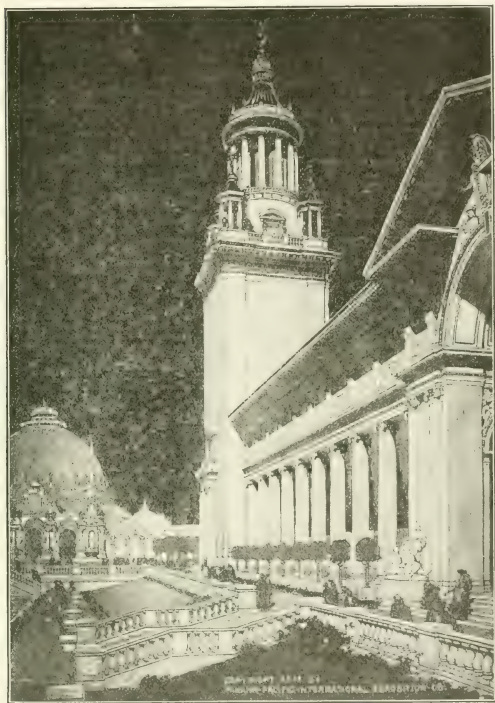
L'industria del legname è una delle più importanti nello Stato di California. Nel 1913 ha dato del materiale per l'ammontare di 1,250,000,000 piedi cubici.

La città di Sacramento è un centro ferroviario importantissimo; in questa città sono situate le officine meccaniche della Southern Pacific e della Western Pacific.

Le contee dove la coltura delle noci è più sviluppata in California sono quelle di Los Angeles, Orange e Ventura.

La produzione delle mele nel 1913 è stata inferiore del 35 per cento a quella del 1912.

Alcuni vigneti della California sono attualmente i più grandi e più produttivi e meglio coltivati del mondo.

Una pittoresca veduta dell'Esposizione Internazionale Panama-Pacific

(Gli edifici saranno dipinti sotto la direzione del pittore Guerin)

Parecchi abbonati ci scrivono chiedendoci notizie intorno alla dibattuta questione della partecipazione dell'Italia all'Esposizione del 1915 in San Francisco.

Rispondiamo che non si sa ancora nulla di positivo. A Roma il delegato americano Ira Nelson Morris lavora alacremente per assicurare il concorso ufficiale del governo Italiano alla grande Esposizione Mondiale del Panama Pacific.

I pronostici sono lieti. Se non sorgono delle difficoltà diplomatiche o politiche là partecipazione è quasi assicurata.

Le illustrazioni di questo numero riproducono una delle più artistiche vedute dell'Esposizione. Il loggiato del palazzo dell'Istruzione, la torre stile Italiano e nello sfondo là cupola del Palazzo dell'Orticoltura.

Un'altra fotografia illustra uno dei panorami più belli della nostra città: il nuovo Cliff House e gli scogli delle foche (Seal's rocks) flagellati dalle onde dell'Oceano Pacifico.

La coltura estensiva dell'ulivo come e' applicata in Tunisia

RITENGO non inopportuno, arrivato recentemente in California dopo aver trascorso vari anni in Tunisia di ricordare quanto sia vantaggiosa e redditizia (per quanto sia già noto e risaputo) la coltura dell'ulivo. Non si può negare che l'olio d'ulivo, apprezzato da tutti, acquistato a caro prezzo, e largamente consumato, sul mercato spesso è adulterato con materie alle volte dannose alla salute e che certi commercianti invece di venderci dell'olio sopraffino ci danno in realtà dell'olio che contiene il 50 per cento d'olio di cotone, d'arachide od altro.

Mezzo secolo fa si era assai preoccupati nel fare delle piantagioni d'uliveti causa la lenta crescita di detta pianta: non bastavano vent'anni per avere un uliveto buono e produttivo. Ora però grazie ai nuovi metodi insegnatici dalla scienza agraria si può in pratica, avere un uliveto in dieci anni. La Francia ha molto speso per tale insegnamento ed il vecchio colono francese di Tunisia può ben dettarci dei consigli in proposito.

Egli coltiva la metà della sua azienda ad uliveto. In Tunisia si piantano circa un milione d'alberi d'ulivo all'anno ed è veramente sorprendente lo spettacolo di estesissimi uliveti che si ammira per ore ed ore passando in treno attraverso quel territorio. Quest'industria dà lavoro per cinque mesi all'anno a migliaia di operai, nei campi e nei molti stabilimenti per la manipolazione degli olii, la spedizione, etc.

La Tunisia oggi non solo fornisce la Francia ma spedisce parecchie centinaia di migliaia di ettolitri d'olio nell'America del Sud e in altre parti del mondo.

Ah! quante volte i commercianti d'oli appena finita la traversata dell'Atlantico spacciano per **olio di Lucca l'olio** che era stato comprato a Sfax, a Gabes o a Bizerta!

Vediamo ora come deve comportarsi chi intende dedicarsi alla coltura dell'ulivo.

Deciso di piantare un vasto uliveto la prima cosa da farsi è di avere un vivaio. Scelto e difeso il terreno, lo si dissoda a 0,40 di profondità, vi si piantano alla periferia, ad intervallo di 10 metri, alcune piantine d'ulivo di circa cinque anni, acquistate da un vivaio di fiducia. Piantate con sano criterio queste piante madri serviranno a darci delle gemme pel vivaio in appresso (dopo tre anni).

Per fare il vivaio il metodo migliore è quello di impiegare gli ovuli. Si abbatte un vecchio ulivo quasi improduttivo lo si recide a 30 centimetri sopra il nodo vitale e tolte quasi tutte le radici si divide la massa in parecchi pezzi che si piantano a filare coll'intervallo tra un filare e l'altro di circa 0,50, e a 0,25 di profondità. Ogni pezzo è del peso di circa un etto gramma.

Questi pezzi dopo circa tre mesi emettono dei gettoni. In autunno i gettoni si diradano lasciandone due per ciascun pezzo in attesa di essere innestati. Se non si ha un vecchio ulivo a disposizione si ricorre al sistema delle buture o ai semi d'olivastro, dai quali si attende il 50 per cento d'attecchimento che l'anno dopo si estirpano e si ripiantano, ad uguali intervalli, in attesa dell'innesto.

Riuscito il vivaio d'uliveti si fanno nel campo le buche a dieci metri di intervallo e a un metro cubo di grandezza: si estirpano le piantine-barbadelle dopo un anno dall'innesto, si recidono a metà le lunghe radici senza molestare i capillari, proteggendole dal sole, vento e gelo: si riempiono per 3 quarti le buche, si pongono a dimora le piantine coprendole con terra fino poco sopra il nodo vitale, ponendo qualche paletto a chi ne necessita rimandando a più tardi la rimondatura biennale per uniformare la ramificazione.

Permettendo il suolo ed il clima si possono coltivare nell'uliveto dei legumi, patate, aglio, arachide od altro, sempre a filare e mai a cespuglio. Dannosa è ivi la coltura dei cereali, piante fibrose ed alfalfa. Potrebbe solo riuscire vantaggioso il piantarvi un filare di peschi a cinque metri l'uno dall'altro e creati a forma nana, acciocchè al 12.mo anno estirpando il vecchio e sfruttato persicheto rimanga l'uliveto che permetta ed assicuri a tale intraprenditore dei buoni ed abbondanti prodotti che messi sul mercato diano dei veri e genuini olii d'oliva degni di una fama mondiale.

Nel prossimo numero andrò esponendo alcune nozioni sul clima, il suolo, concimi, raccolto e manipolazione dei frutti dell'olivo.

Agronomo Giov. Failla.

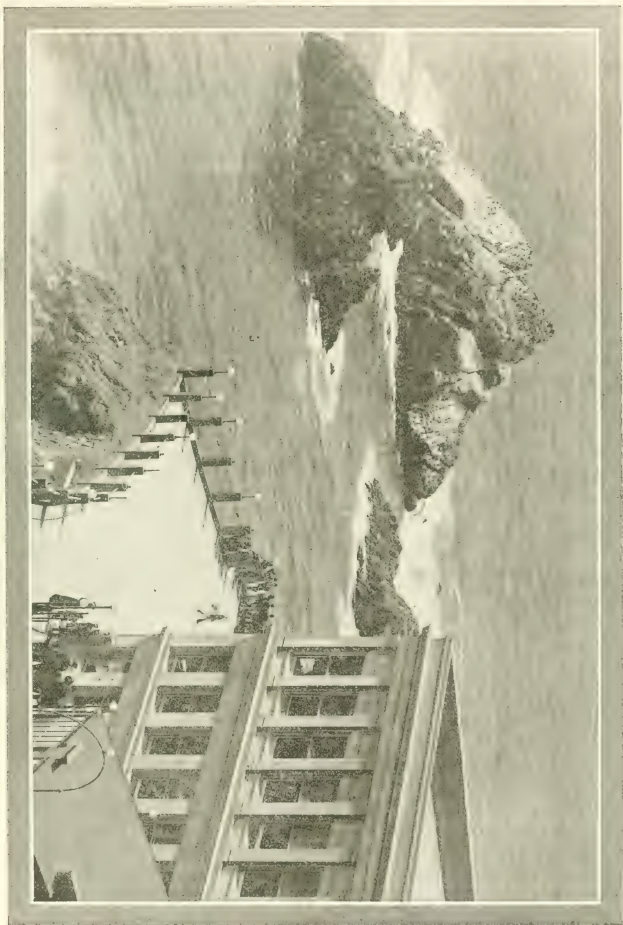
(**N. d. R.** — Con questo numero ci siamo assicurata la preziosa collaborazione del Signor Giovanni Failla, un esperto agronomo arrivato recentemente in California. Il Failla è un teorico-pratico ossia accoppia le conoscenze teoriche e scientifiche alla pratica. Vantaggio eccezionale. Egli fu alla direzione di parecchie imprese agricole in Sicilia, Tunisia e nel Sud America. Può scrivere quindi con autorità.

Siamo certi che i nostri lettori apprezzeranno altamente la collaborazione di Mr. Failla e gliene saranno grati e riconoscenti.

Il "Monitore" si è pure accapparato degli altri valorosi corrispondenti dei quali andremo pubblicando a mano a mano gli articoli.)

Una vacca del Dipartimento d'Agricoltura sperimentale a Duluth (Minnesota) ha prodotto in un anno 13 mila libbre di latte.

Questa vacca ha il mantello rosso.

LE BELLEZZE NATURALI DI SAN FRANCISCO: Il Cliff House e le Roccie delle Foche

LE RIVINCITE DEL VINO

IO SONO fermamente persuaso di una cosa. Io credo cioè che quando questo secolo, di cui noi siamo agli albori, sarà per finire e gli umani di quel tempo non lontano cercheranno di farne il bilancio scientifico, ciò che spiccherà maggiormente, anzi ne formerà la gloria più pura, non saranno le meravigliose scoperte che l'indagine odierna fa presagire nel campo della fisica, della chimica, delle industrie. Ma sarà invece la trasformazione radicale della medicina; la sua penetrazione in ogni atto della vita sociale ed individuale, la sua influenza necessaria, costante nella soluzione di moltissimi problemi che travagliano l'umanità. La storia di questi ultimi anni ne è una prova eloquente.

La malattia che ieri ancora era considerata come una cosa individuale, inevitabile, perchè inerente alla natura umana, oggidì viene studiata nei suoi rapporti con l'ambiente, ove risiedono le sue cause. Per modo che un morbo qualunque non rappresenta più una accidentalità, ma un errore voluto o subito contro l'igiene; un vero peccato fisico.

Il Congresso internazionale antialcoolico di Milano, che ha dato spunti deliziosissimi di riso al "Travaso delle idee" ed al "Guerin Meschino" colle relazioni esilaranti del dott. Tamarynd e del professore Acquetta e che non è stato risparmiato neanche da giornali politici di serietà a tutta prova, è stato per me la dimostrazione più evidente dell'eccesso cui possono essere sospinti, in perfetta buona fede, i seguaci, ahimè troppo entusiasti!, dell'antialcoolismo."

L'ACQUA E L'APPENDICITE

Perche il vino, così spesso calunniato e contro il quale se ne raccontano di tutti i colori fino ad invocarne la sua scomparsa dal mondo, avrà la sola riabilitazione, e non ad opera di poeti epicurei, ma di quella stessa categoria di persone che lo ha fatto sinora responsabile di tanti guai: i medici e gli igienisti. Infatti l'acqua che beviamo a tavola, sia pure minerale o mineralizzata, ci regalerebbe con grande facilità nientemeno che... l'appendicite. Sorridete Tale appunto è la tesi originale che sulla base di un certo numero di fatti positivi espone in uno dei suoi ultimissimi numeri la "Presse Mèdicale". Non più tardi del mese scorso — così dice l'articolista — in una famiglia di sedici persone sei dovettero venire operate di appendicite, le sei appunto che non bevevano altro che acqua, mentre tutti gli altri membri della famiglia ne andarono immuni. In un'altra famiglia di quattro persone il padre e il figlio bevevano vino, la madre e la figlia dell'acqua; tutte due furono operate di appendicite. In una terza famiglia di sei persone, quattro bevono acqua e tutte quattro sono colpite dal male. Una quarta famiglia di quattro persone ne vede due operate nelle identiche condizioni. E gli esempi, accerta l'articolista, si potrebbero moltiplicare. In generale le persone che fanno uso del vino non verrebbero colpite dall'appendicite che nella proporzione da uno a duecento, mentre i bevitori d'acqua si buscano facilmente la terribile malattia nella proporzione da uno a dieci. La differenza non è piccola nè trascurabile. Sta il fatto che l'appendicite si è resa più frequente specialmente nelle classi agiate da quando è diventato di moda l'essere astemi, cioè da un quarto di secolo a questa parte. Perchè? Contiene forse l'acqua un microbo sconosciuto capace di dare l'appendicite? Niente affatto, perchè molti dei malati esaminati non bevevano che acque minerali ed infusioni esenti da germi; piuttosto l'acqua agirebbe non per quanto "introduce" nell'apparato digerente, ma per quanto "non sottrae e non elimina dal nostro organismo", dice il collega Gagey. Le ricerche del dottore Sabrazès, poi, e di altri hanno dimostrato che il vino naturale — come la birra e il sidro — va considerato come un buon antisettico senza del quale i microbi si abbandonerebbero nel nostro intestino alle più pazze e pericolose gazzarre. E' da queste pullulazioni che risulterebbe occasionalmente l'appendicite. Ecco la teoria. Questo, beninteso, senza dimenticare che esistono appendiciti di tutt'altra natura, tubercolari, cancerose, ecc. ecc.

PER IL VINO E CONTRO L'ALCOOL

Ho voluto riferire a bella posta questa teoria per contrapporla alle esagerazioni dei denigratori "coute que coute" dell'alcool e perchè ritengo non sia possibile sostenere seriamente ed in perfetta buona fede che l'uso moderato del vino conduca diritto all'alcoolismo. Tra questi due termini dunque — "abuso" di miscele concentrate di alcooli diversi, ed "uso" sapiente di soluzioni diluite di alcool vinico — esiste un abisso che non è proprio necessario colmare per trovare un terreno di accomodamento. Ricordiamoci soltanto il salmo della divina sapienza: "Allegrezza di animo e di cuore è il vino bevuto con moderazione; sanità di animo e di corpo è il vino temperatamente bevuto (Ecclesiaste)). E in omaggio all'"Ecclesiaste", oggi è quasi accertato da tutti gli igienisti che la mezza bottiglia per pasto sia la dose massima che può essere permessa all'adulto senza esporlo all'alcoolismo.

Ma gli antialcoolisti, nella loro frègola demolitrice, vanno sbraitando ai quattro venti di frenosi aumentate, e raccontano la moltiplicazione impensata degli spacci di bevande alcooliche, domandando infine l'intervento dello Stato contro il pericolo crescente, Il quale Stato, tra i due sollecitatori, rimane un pò come l'asino di Buridano; paragone tutt'altro che irriverente per un Governo che poche volte è stato regalato solamente di tanto semplice ed innocente raffronto zoologico.

Niun dubbio che l'alcool sia nocivo quando venga preso in quantità esagerata. Numerose autopsie hanno dimostrato che tutti i forti bevitori avevano il complesso degli organi degenerati. La degenerazione più

conosciuta è quella del miocardio; la sclerosi vascolare e l'ateromasia sono pure molto precoci; addirittura disastrosa è poi l'influenza esercitata sul cervello dall'alcool. Non c'è dunque di che stupirci sui rapporti constatati fra demenza, alcoolismo e delinquenza, come non c'è da stupirci della grande frequenza di cirrosi alcooliche e di nefriti interstiziali nel bevitori, della frequente mortalità prematura in chi usa di acquavite e di liquori, della eredità di miseria e di malattia nei discendenti di alcoolisti. Ma da queste constatazioni di fatto non è ancora permesso dedurre che l'alcool debba essere proscritto per delitto di... lesa umanità. Gli innamorati della vita, nel senso buono della parola, hanno fatto delle distinzioni che hanno la loro brava importanza; hanno anzitutto rilevato che il vino non è ancora l'alcool e tanto meno l'alcoolismo, ed in secondo luogo hanno gridato contro le esagerazioni denigratorie dell'alcool.

LA PAROLA AGLI SCIENZIATI

Fra gli spiriti più illuminati ed indipendenti che si siano occupati di recente della questione mi piace ricordare un illustre fisiologo nostro, il prof. Pietro Albertoni, della Università di Bologna, autore di un'eruditissima memoria "Sul valore alimentare del vino", nella quale sono ampiamente trascritte e discusse le indagini da lui compiute, con la collaborazione di un suo valoroso allievo, il dottor Felice Rossi.

"Il vino — scrive l'Albertoni — forma colla carne, coi cereali e col latte la parte preponderante nell'alimentazione di molte popolazioni. Una precisa conoscenza del suo valore alimentare, basato non su preconcetti empirici, ma sopra esatte esperienze fisiologiche, varrà quindi a portare un più sano e logico consumo di esso, quale si potrà ottenere mediante una più elevata educazione delle masse e mediante opportune norme legislative."

Per studiare tutti i caratteri che concorrono a fare del vino un alimento, i due sperimentatori hanno dovuto indagarne anzitutto la proprietà "termodinamogena", vale a dire la proprietà di produrre calore, onde sopperire alle continue perdite di energia dell'organismo; poi le virtù "stomachiche", col qual vocabolo intendiamo tutti quei caratteri per cui i cibi riescono appetibili, e, introdotti nel tubo digestivo, eccitano le secrezioni atte a digerirli e ad assimiliarli senza eccessivo dispendio; in seguito la proprietà "nervine", per cui viene aumentata l'attività dei centri nervosi, importanza che cresce a misura che gli organismi si elevano nella scala biologica; da ultimo le proprietà di "risparmio", per cui i cibi valgono a limitare le perdite di quegli elementi che sono necessari alle funzioni fondamentali dell'organismo.

Di qui tutta una vasta serie di ricerche ed esperienze praticate — e qui sta il merito grande del lavoro — non nell'ambiente spesso artificioso del laboratorio, ma sui componenti di una famiglia di mezzadri abruzzesi, lasciati nelle loro abituali condizioni di vita, dediti alle loro normali occupazioni. Si comprende che una memoria rigidamente scientifica come questa dell'Albertoni e Rossi non sia di allegra e facile lettura e di più facile interpretazione; tutt'altro. Eppure quelle cifre hanno un'eloquenza propria e dimostrano che il vino possiede tutti i caratteri bastevoli a farne un alimento. Così l'Albertoni — in perfetta armonia colle ben note indagini di Atwater e Benedict e colle conclusioni di Armando Gautier — ha potuto constatare che l'"alcool contenuto nel vino, bevuto in modica quantità, frazionatamente, e meglio durante i pasti, viene quasi tutto bruciato nell'organismo e da esso usufruito per mantenere la temperatura del corpo e produrre lavoro in maniera isodinamogena agli altri principi alimentari"; che "dosi moderate di vino continuate a lungo producono un effetto benefico sul processo digestivo, favorendo la assimilazione": che il vino, in virtù dell'alcool che contiene, è un alimento di risparmio per il grasso e per l'albumina del corpo, in maniera equivalente a quella degli altri alimenti e in rapporto alle calorie di combustione"; che "il vino, assunto in dose conveniente, è un eccellente nervino"; che, finalmente, "il vino esercita un effetto benefico sopra il sangue, aumontando il tasso della emoglobina".

Non vi sembra abbastanza esauriente l'arringa del difensore del vino? E un ricercatore di Montpellier, Fabre, che ha ripreso per il vino lo stesso ordine di ricerche, è arrivato a conclusioni che provano come l'Albertoni vedesse giusto e che valgono a risollevare un pò le azioni tanto scosse del vino-alimento.

CONCLUDENDO.....

La conclusione non è semplice. Il vino presenta dei pericoli, ma non è privo di qualche virtù. I pericoli oscillano in limiti ampi a seconda dell'individuo assuntore, del vino assunto e della quantità introdotta; e con tanti elementi non può essere facile formulare le cifre estreme del bene e del male. Ma in compenso non dovrebbe più essere lecito considerare semplicicisticamente il vino come un vizio allo stato liquido, legato soltanto alla suggestione e alla imbecillità dell'uomo. Al di là del gusto qualche merito il vino lo possiede; ed è equo metterlo sulla bilancia. Noi diamo il credito che si merita alla bandiera di Bertillon; per il vino contro l'alcool; ma occorre dichiarare che ove è il vino non può essere l'alcoolismo. Del resto questo pericolo dell'alcoolismo, più che all'alcool, va dovuto alle condizioni intrinseche della società e, in linea di massima, pensiamo anche noi con l'Albertoni che le bevande fermentate fanno male ai tristi, e bene ai buoni. Un bicchiere o due di vino durante il pasto non hanno presentato mai un pericolo all'uomo sano, laborioso, mentalmente ben costituito ed educato; mentre la miseria, l'ignoranza e il vizio menano dritto all'alcoolismo. Noi crediamo insomma che in una società moralmente ed economicamente più evoluta il vino non servirà che a rendere più facile il lavoro e più lieta la vita.

Dunque ostracismo al vino, mai e poi mai. Anche se è un pò un vizio, il che non è stato ancora dimostrato, noi gli vogliamo bene per rompere la monotonia della virtù; beviamolo pure, e seguitiamo pure ad amarlo, ma a patto di maneggiarlo con riguardo e credendo anche con una certa circospezione alle sue virtù alimentari.

Per gli uomini sereni oggi più che mai i pericoli del vino appaiono più una funzione della quantità che non della qualità; e più che mai oggi essi sentono pel vino una moderata indulgenza.

DR. COSTANZO EINAUDI.

John Bulwer, l'autore degli "Ultimi giorni di Pompei", diceva: "L'avvocato è un uomo che quando due litigano per un'ostrica, apre questa, la succhia e dà le valve ai contendenti, una per ciascuno."

UN'AVVENTURA D'AUTOMOBILE

NOVELLA DI PAUL LACOUR

IL SOLE è tramontato nel mare; è l'ora in cui una dolce malinconia s'insinua nel cuore delle persone sensibili e sentimentali, l'ora in cui l'assenza è il più grande dei dolori.

La signora De Rèville ha incominciato ad essere inquieta. Suo marito doveva tornare a casa prima del cadere della notte; essa lo sta aspettando ed è già notte pesta. Non c'è una sola stella in cielo. Come dev'essere oscura la strada maestra sulla quale corre rapida l'automobile del signor De Rèville. Clara non ci può pensare senza sentire un brivido scuoterla tutta. Sta in ascolto; si china sulla ringhiera del balcone; il silenzio è perfetto, appena rotto dal mormorio del mare vicino...

E il tempo passa. L'immaginazione della giovane signora si esalta; le ipotesi si succedono e si precisano. Pensa dapprima ad una "panne" banale, ad un piccolo incidente, poi ad un accidente grave, terribile, mortale. Suo marito è caduto in un burrone; nessuno lo ha veduto; sta lì in fondo, senza soccorso, senza aiuto... oppure è stato gettato sulle pietre della via; dei passanti lo riportano a casa, agonizzante.

La signora De Rèville ha ora caldo, ora freddo; si sente soffocare. I suoi nervi sono troppo tesi, il suo cuore troppo oppresso, Come vivere un minuto di più in quell'angoscia?

Ma ecco un colpo, il colpo ben noto che risuona alla porta. Un servo apre l'uscio. Egli entra; essa scende, ed eccola nelle braccia del marito.

—Andrea! Andrea mio!

Egli non dice nulla; sembra distratto, la guarda appena... Ed ecco che in un raggio di luce, essa scorge il suo volto livido.

—Amico mio! Che c'è? Non ti sei ferito?... Le tue mani sono fredde, fredde!

—Sì... Ora ti spiegherò. Non posso tacerti nulla a te, Clara... Ma zitto!.... Nessuno mi deve sentire.... Ero in ritardo, non per colpa mia, ma a causa del treno.... insomma correvo presto presto; le lanterne dell'auto, non so perchè, non facevano molta luce. Vicino alla Croce Bianca, al momento stesso in cui ero passato in mezzo ad un gruppo di uomini, ecco che vedo un ostacolo che mi sbarra la via. Impossibile fermarmi; con una brusca voltata del volante, vado a sinistra; ma sento un urto... ed odo un grido nella notte.

"Invece di fermarmi, continuo a correre, anzi ad andare ancora più lesto. Se gli uomini che stavano lì dietro mi avessero fermato, c'era rischio di essere linciato.... La paura, una paura, come non ne ho mai avuta in vita mia, s'impadronisce di me.... Mi curvo sul volante, e volo, volo fino a qui.... Mia povera Clara!... Che mai ho fatto? forse ho ucciso un uomo. Eccesso di rapidità di notte, omicidio, abbandono della vittima.... La legge ha ragione! E' inumano, mostruoso. Merito di essere condannato e lo sarò perchè questa fuga è stupida.... Mi hanno visto abbastanza per riconoscermi.... Si farà un'inchiesta; sono perduto!....

Andrea De Rèville cadde sopra una sedia, accasciato. Sua moglie si mostrò invece coraggiosa e fiduciosa. Essa emise questa ipotesi ragionevole:

—Può anche darsi che l'uomo non sia nemmeno ferito!

—Dio ti ascolti! Ma ho ancora negli orecchi il suo grido vago e rauco....

—E' forse una prova questa?

—L'ho urtato, ne sono sicuro — ripetè il signor De Rèville. — E' così.... e così verranno, mi interrogheranno. Che risponderò all'accusa?

—Che nel buio non hai nè visto, nè udito nulla.

—Non posso dir questo. Vedranno che mento. Specialmente se c'è morte di un uomo. Ah, è molto meglio che mi presenti al sindaco questa sera stessa, subito!

Ma la signora De Rèville vi si oppose con tutte le sue forze. Il male era fatto, se male c'era; denunciarsi valeva perdersi senza remissione.

De Rèville cedette, ma volle scendere al "garage" per esaminare la vettura. Questa doveva portare traccia dell'urto.

Bisognava attraversare un angolo del giardino e scendere una scalinata. Sua moglie prese una piccola lanterna, e, soffocando il rumore dei passi, entrambi si avviarono evitando di passare davanti alla finestra del sottosuolo dove erano i servi, e giunsero alla rimessa dell'auto. Il guardafango era contorto ed era mancante di un pezzo.

—Vedi? — disse il signor De Rèville. — Ho dovuto uccidere l'infelice con il taglio del cuoio rigido. La prova è indiscutibile, evidente; quest'avaria mi perde.

—Alla condizione che si sospetti di te e che si faccia l'inchiesta.

—L'ora dell'accidente coincide con l'ora del mio ritorno. Ascolta, si suona....

—No, la campana suona da sola sotto la violenza del vento.

—Credi?

Il signor De Rèville si asciugò la fronte madida di sudore.

—Torniamo a casa — disse prudentemente la signora.

—Che angoscia! Vorrei essere più vecchio di otto giorni, di un mese. Ah! questa volta hanno suonato.

—Sì, ma che c'è di straordinario?

Erano appena rientrati in casa quando il cameriere annunciò la guardia campestre. Il signor De Rèville lanciò uno sguardo disperato alla moglie, poi disse:

Introducetelo.

L'agente municipale apparve ben presto, accompagnato da un uomo irsuto e stracciato, dall'aspetto stralunato. La guardia lo presentò:

—E' Tringlot, il mendicante del Comune, che avrebbe, come dice, un reclamo da rivolgere al signore.

Allora Tringlot, la cui abitudine di bere molto vino

era manifesta sul viso rubicondo, si espresse con molta pena, a cagione della lingua pastosa:

—Vi riporto ciò che vi appartiene e che avete lasciato poco fa nella mia carriola.

E porse un pezzo di cuoio nero e contorto che era precisamente un lembo del guardafango.

Il signor De Rèville parve sorpreso:

- Questo è mio, ne siete sicuro?

—Vi sono dieci testimoni, signore; quelli che mi hanno ripescato dal fossato unitamente alla mia carriola. Uccidereste dunque la gente, con la vostra macchina infernale .... Accidenti! L'ho scappata proprio bella; però la mia carretta ha una ruota spezzata, la poveretta.

Il signor De Rèville disse gravemente:

—A quanto ammonta il danno. Tringlet?

—Ad uno scudo, non meno.

La guardia campestre osservò severamente:

—Ad ogni modo, Tringlot, non bisogna approfittare della circostanza. Questo non sarebbe successo se tu, come al solito, non fossi stato ubbriaco fradicio.

Il vecchio scrollò le spalle:

—Non è bene ciò che dici. Alfonso, tu calunni un onesto cittadino. Si è brilli qualche volta, ma ubbriachi come dici tu, mai e poi mai.

—Il tuo capitombolo ti ha snebbiato il cervello, vecchio mio.

Ma il signor De Rèville intervenne con dignità. Egli pure aveva riacquistato la sua tranquillità.

—Barcollando così in mezzo alla via, Tringlot, esponevate entrambi ad un accidente. Non accadde nulla, tanto meglio; ma un'altra volta, quando sarete in quello stato, vi consiglio di stare o a destra o a sinistra, se no...

Mentre parlava, il signor De Rèville esplorava il taschino del suo panciotto. Ne tolse un luigi e lo diede alla sua vittima dicendo:

—Speriamo, ad ogni modo, che ciò vi serva di lezione, nevvero? Avete avuto una paura indiavolata. Vi ho udito gridare. E' vero?

—Ebbene.... sì.... Con rispetto parlando, signore, ho gridato: "Porco!". Mettetevi al mio posto, perbacco!

E il signor De Rèville sorrise, felice di cavarsela a così buon mercato.

PAUL LACOUR.

Due operai inglesi, che lavoravano con un irlandese alla costruzione di una strada, avendo notato che Patrizio s'era levata la giacca, dipinsero su di questa una testa d'asino. Patrizio, nell'atto di rimettersi la giacca, vede quel curioso disegno, lo esamina ben bene, e poi volgendosi con tutta calma ai suoi due compagni: "Diavolo, chi di voi due si è asciugato il grugno sulla mia giacchetta?"

—Signorina, finalmente è venuto il momento in cui posso dirle quanto l'amo!

—Non qui, non ora, signore!

—Perchè no? Siamo soli, nessuno ci vede, nessuno ci sente!

—Appunto per questo!

Uscendo dalla trattoria.

—Che cosa hai dato di mancia al cameriere?

—Gli ho dato la mano.

—La mano?

—Non avevo altro.... in tasca!

I MANGIATORI DI CARNE

Se ai tempi di Caligola — che fece senatore il suo "Incitatus" — il cavallo poteva aspirare agli onori del laticlavio, oggi, nell'epoca dell'"auto" e dell'"aero", deve sempre più contentarsi di diventare... una bistecca!

L'ippofagia si è grandemente diffusa in tutta l'Europa. I pregiudizi che trattenevano la massima parte dei.... carnivori europei dal far uso della carne di cavallo sono stati superati dietro la pressione della necessità e grazie anche alla propaganda fatta da appositi Comitati sorti in Francia, in Germania, in Inghilterra, ecc., per propugnare la adozione della carne equina, che è poi — si afferma — un alimento sano e sostanzioso.

In Francia esiste un "Comitè de la viande de cheval" ed in Germania un "Tierschuizverein", in Austria, poi, il consumo del cavallo è così grande, e l'uso così generale, che non c'è proprio bisogno di propaganda.

Del resto l'ippofagia è — in fondo — un ritorno all'antico. Essa era certamente praticata dagli uomini primitivi. Lo fu più tardi dai germani, che sacrificavano cavalli a Oddino e mangiavano, poi, la carne di quelle vittime equine.

In Cina la carne di cavallo è comunemente mangiata da molti secoli.

Si deve a Papa Gregorio III se i cavalli scomparvero dall'elenco dei nostri commestibili, poichè questo Papa ne proibì formalmente l'uso; e si deve a Napoleonel — quante cose non dobbiamo a Napoleone II — se i cavalli tornarono a figurare nelle nostre liste di cibi, non perchè il grande Imperatore consigliasse l'uso della carne equina ma perchè egli con le carestie prodotte dalle sue guerre lo rese assolutamente necessario.

Il primo popolo civile che tornò alla bistecca di cavallo fu il danese nel 1807, appunto quando Napoleone invase la Danimarca. E fu pure in seguito alle carestie seguite al periodo delle guerre napoleoniche se nel 1816 anche i tedeschi dovettero rimettersi a mangiare carne di cavallo. La prima vendita regolare di carne equina fu aperta in Prussia nel 1847, un anno di carestia, e nello stesso anno se ne aprirono altre dodici, vendendo fra tutte tremila cavalli. Nel 1894 v'erano in Prussia 314 negozi di carne equina; nel 1902 essi erano aumentati a 407, attualmente ve ne sono circa 500.

Oggi il ventre di Berlino consuma in media 65 cavalli al giorno.

In Francia ci volle l'assedio di Parigi nel 1870 per generalizzare l'uso del cavalli, nella capitale prima e nelle altre grandi città della Francia poi. Il cavallo, l'asino ed il mulo sono ormai entrati nell'uso comune, come ci sarebbe entrato il cammello se esso non si fosse reso troppo... prezioso!

A proposito del consumo della carne in generale, va notato che la quantità di carne consumata dagli italiani ha assunto in poco tempo considerevoli proporzioni.

Dove si mangia più carne è in Australia: vi si consumano nientemeno che chilogrammi 112 all'anno per ogni abitante, cifra che umilia al confronto, fin

quelle degli Stati Uniti [illegible] 55 dell'Inghilterra — 48 — pur noti come i paesi della trionfale bistecca. L'America anzi ha perfino i suoi bravi "Re della bistecca" che tengono rubiconda compagnia ai "Re del prosciutto" ai "Re del lardo", ecc., ecc.

La Svezia e la Norvegia consumano annualmente chilogrammi 40 per abitante, La Francia 34, la Germania, 32, l'Italia, che poco tempo fa arrivava a pena al consumo di chilogrammi 10,4 all'anno per abitante, restando inferiore di più della età alla stessa Spagna, che ne consuma 22,2, ha rapidamente aumentato in cifra di consumo medio, a chilogrammi 30 annui per abitante.

Dati però i pericoli delle carni macellate, non ci si dovrebbe rallegrare troppo di essere fra i paesi più carnivori d'Europa. La tubercolosi — è noto — si propagherebbe anche per mezzo della carne macellata. A tal proposito si è notato che, mentre la totalità degli inglesi morti per tubercolosi è del dodici per cento, fra gli ebrei non si eleva al disopra del quattro per cento; e la ragione di ciò si è voluta ravvisare specialmente nella forma di nutrizione degli ebrei e nella severità della macellazione delle bestie. Infatti le carni che vengono considerate dagli ebrei come inadatte alla alimentazione umana, sono invece principalmente consumate dai cristiani. Inoltre il sistema di macellazione degli ebrei è più igienico. Essi infatti tagliano la gola agli animali e li lasciano morire dissanguati. I germi della malattia essendo nel sangue, gran parte di essi verrebbero in quel modo eliminati. Fu perciò proposto di adottare tale sistema nei pubblici macelli sotto la sorveglianza di funzionari israeliti.

In fatto di carni lo Zar Nicola predilige la selvaggina, il Re di Spagna adora il pollo freddo, Guglielmo II ama il bove ed il montone, il Re d'Italia preferirebbe le carni bianche...

ETTORE MONDINI.

PROFESSORE DI MANICA LARGA

—Ebbene? Com'è andata quest'anno la scuola? — domandai al mio amico, professore Passatutti, del liceo di Vattelapesra.

[illegible] li ho promossi tutti senza esame!

—Benissimo! Vuol dire che erano scolari buoni e diligenti!

—Che dici mai! Erano tutti cretini e diavoletti.

—Ma allora, perchè promuoverli tutti?

—Ecco, ti dirò. Gli scolari miei erano dodici. Il primo è figlio del presidente. Capirai che, per quanto bestia fosse, non era bocciabile! Il secondo è fratello d'un mio collega di questo nostro ginnasio, il quale aveva per scolaro mio fratello. Promuovere suo fratello significava far promuovere mio fratello. Una mano lava l'altra! Il terzo è figlio di quel che mi paga il ventisette; e questa gente non sonviene disgustarla. Il quarto mi fu caldamente raccomandato da mia moglie, alla quale lo raccomandò caldamente una sua amica. Ed io, che amo la pace in famiglia, l'ho accontentata. Il quinto è figlio del mio macellaio, e siccome io ho interesse che mi serva bene di carne, così l'ho servito ben anch'io. Il sesto ha un padre che mi manda di quando in quando delle cassette di un vino.... irresistibile! Il settimo è una signorina che piange solo a guardarla; figuriamoci se l'avessi bocciata! L'ottavo è un ragazzone grande grosso e prepotente. Guai a chi gli torce un pelo o... lo schiaccia agli esami! Il nono è un mezzo scemo che ripete l'anno per la terza volta. L'ho promosso perchè non potevo vedermelo tra i piedi. Il decimo è figlio del mio sarto a cui devo una certa somma... Promovendogli il figlio ho pagato il debito al padre. L'undicesimo è forse il più cretino di tutti, ma è sempre il pronto a infilarmi il soprabito a porgermi il cappello, a spalancarmi la porta.... e tutta questa gentilezza meritava bene un premio! Infine l'ultimo non mi era raccomandato da nessuno, non era figlio nè parente di qualche mio amico, non aveva alcun merito per essere promosso. Ma che vuoi? Bocciarne uno solo, mentre ho promosso altri più bestie ancora di lui? E così li ho promossi tutti e dodici.

UNA SCOMMESSA IN MONTAGNA

Quando Scalzapulci giunse a quell'albergo alpino, dove io l'avevo preceduto, per passarci le sue vacanze, pioviggìnava. E sapete com'è allegra la vita in montagna, quando piove e i picchi e le vallate scompaiono nel grigio...

Ma Scalvapulci è l'uomo delle risorse. Mentre, assieme con molti altri alpinisti.... rientrati, stavano raccolti a sbadigliare diligentemente nell'atrio, egli mi d[illegible]

—Che si vuol fare una graziosa scommessa?

—Be', sentiamo. Per ammazzare il tempo...

—Io scommetto che indovino quali degli altri bagnanti sono ammogliati e quali no, solo al vederli rientrare nell'albergo. Se ne sbaglio uno su dieci, ho perso!

—Vada! — ci stringemmo la mano e, con molto interesse del crocchio, la posta fu stabilita in una bicchierata.

Lo credereste! Quel demonio, su quarantatrè signori che entrarono nel corso di un'ora, sbagliò con due solamente!

Pagai e brindammo al nuovo Sherlock Holmes.

—Però — dissi — ora mi spiegherai il tuo segreto... Non vorrai pretendere d'essere per dono divino un divinatore dello stato civile!

—Semplicissimo — esclamò. — Vedi quello zerbino posto sulla soglia d'ingresso? E' la mia pietra di paragone. Gli scapoli non ne fanno uso, o quasi; ma tutti gli ammogliati si strofinano le scarpe con la massima diligenza.... Buone abitudini acquisite per insegnamento delle mogli!

Dovemmo constatare che era così. Scalzapulci fu proclamato seduta stante, padre della.... psicoscarpologia!

Il maestro: Qual'è il senso più delicato di tutti

Lo scolaro: E' il tatto.

[illegible]

—Quando vi trovate seduto su un chiodo, non lo potete udire, non lo potete vedere, non lo potete odorare; ma c'è lo stesso.

La Pittoresca Ferrovia Transcontinentale

WESTERN PACIFIC
DENVER & RIO GRANDE

Senza altre spese per viaggi speciali dai finestrini dei vagoni si ammirano i Maestosi Panorami Naturali:

Pikes Peak
Royal Gorge
Grand Canyon of the Arkansas
Collegiate Peaks
Mount Massive
Tennessee Pass
Eagle River Canyon
Canyon of the Gran River
Glenwood Springs
Castle Gate
Salt Lake City
Great Salt Lake
Glistening Beds of Salt
Mirage Land
Pilot Mountain
Grand Canyon of the Feather River

Il Grand Canyon del Feather River, Cal., sulla Western Pacific

VAGONI STANDARD E DA TURISTI (SLEEPING CARS) FANNO GIORNALMENTE
————) IL SERVIZIO DA (————

San Francisco, Oakland, Stockton, Sacramento, Marysville e Oroville

Lungo la Via di

Salt Lake, Grand Junction, Gleenwood Springs, Pueblo, Colorado Springs e Denver,

a KANSAS CITY, OMAHA, ST. LOUIS e CHICAGO in connessione colla

BURLINGTON — MISSOURI PACIFIC — ROCK ISLAND

La migliore e piu completa Linea Transcontinentale

UNA NUOVA LINEA TRANSCONTINENTALE

UFFICI DEI BIGLIETTI:

665 Market St., Palace Hotel. Phone Sutter 1651—685 Market St. Phone Kearny 3669
691 Market St. Hearst Bldg. Phone Kearny 4378—Market St. Ferry. Tel. Kearny 4980
1326 Broadway, Oakland . . . . Phone Oakland 132

Vol. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, FEBRUARY 1st, 1914 *No.* 10

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

LA CORTE DELLE "QUATTRO STAGIONI"

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., FEBRUARY 1st, 1914 No. 10

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino
Dr. S. Schirò } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
21 *Columbus Avenue*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $3.00
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $3.00
Six months .... "1.50

SULLA LINEA DEL FUOCO

Il nostro articolo sulle "Mene dei Proibizionisti" del passato numero e la promessa di intraprendere una estesa campagna di educazione e di propaganda anti-proibizionista hanno prodotta una viva impressione fra i lettori e gli abbonati nostri. Parecchie lettere, dalla città e dalla campagna, ci hanno recato il saluto, l'augurio solidale e le congratulazioni di privati e di associazioni che seguono con occhio vigile ed attento ogni iniziativa che è indirizzata ad alti scopi educativi, che è volta alla salvaguardia ed alla tutela degli interessi di migliaia e migliaia di attivi e benemeriti cittadini del nostro Stato.

Abbiamo lanciato un grido d'allarme per richiamare l'attenzione di tutti gli Italiani sulla importante questione del referendum Statale sul proibizionismo, che si terrà nel mese di Novembre.

"California dry in 1914" è il grido di guerra dei fanatici proibizionisti che si sono messi al lavoro con una energia ed una costanza degna di miglior causa.

I proibizionisti, che sono assai forti nelle contee meridionali si sono stretti intorno al chairman della Commissione di Los Angeles, Fred F. Wheeler ed al Dr. A. C. Bane, sopraintendente dell'Anti-Saloon League di California e si preparano a dare battaglia dalle contee di Del Norte alla contea di Riverside.

Coloro quindi che sono interessati in questa campagna, che non vogliono veder distrutta una delle principali industrie del nostro Stato e tutti coloro che credono nella libertà individuale, non devono rimanere colle mani alla cintola. Si muovano. E' venuto il tempo di agire. Di lavorare di organizzarsi, di battere il nemico.

Il MONITORE si mette alla testa di questo movimento e con articoli educativi, di scrittori americani ed italiani, farà una campagna incessante per gli interessi dei viticultori e vinicultori dello Stato.

Nel passato numero pubblicammo un chiaro e dotto articolo del Dr. Einaudi, oggi pubblichiamo, nel testo in inglese e in italiano, un serrato articolo del nostro collaboratore Edward F. Adams, del S. F. Chronicle.

Fate leggere questo articolo ai vostri amici. E' pieno di argomenti che tagliano la testa al toro.

IL RAPPORTO DELLA COMMISSIONE FEDERALE PEI CREDITI RURALI

Il Dipartimento d'Agricoltura a Washington ci ha inviato una copia del rapporto della Commissone Federale pei Crediti Rurali. Come già accennammo questa Commissione si recò in Europa, nella scorsa estate, a studiare il funzionamento delle Cooperative Agricole e delle Banche per il credito rurale allo scopo di istituire ed applicare questi sistemi nei distretti agricoli degli Stati Uniti. Ritornata in patria la Commissione ha presentato, al Segretario per l'Agricoltura, un esteso e dettagliato rapporto. Esso consiste di un grosso volume di 916 pagine in grande formato 90 delle quali dedicate alle cooperative agricole ed al credito rurale in Italia.

L'Italia fu il primo paese visitato dalla Commissione Federale che vi raccolse larga messe di informazioni e di notizie.

Notevole il discorso dell'ex ministro Luigi Luzzatti, un pioniere della Cooperazione Agricola in Europa, che degnamente inizia la pubblicazione.

Di quando in quando noi andremo spigolando da queste pubblicazioni delle utili ed interessanti informazioni per i nostri bravi farmers.

IL CONGRESSO DELLE COMUNICAZIONI FLUVIALI

Nei giorni 15-16-17 dello scorso mese si tenne in San Francisco il primo congresso statale per lo sviluppo delle Comunicazioni fluviali in California.

Il discorso inaugurale, denso di pensieri e notevole

per l'elevatezza della forma, fu pronunciato dal Governatore Johnson.

Al Congresso erano largamente rappresentate le Associazioni e le Contee dell'interno dello Stato: molti i delegati delle compagnie di trasporto e dei distretti irrigati. Da questo Congresso è scaturita una nuova associazione la Inland Waterways Association il cui scopo è appunto quello di promuovere un più vasto e più razionale uso delle acque della California e delle comunicazioni fluviali.

L'associazione è autorizzata a collaborare e ad affiliarsi colle autorità municipali, statali o nazionali od altri enti pubblici e società aventi analoghi scopi. Essa potrà iniziare o promuovere delle leggi in questo senso, raccogliere informazioni e distribuirle in modo da coadiuvare la navigazione per mezzo delle vie d'acqua, fiumi o canali. Questa associazione non avrà naturalmente nessun carattere politico. Ogni anno terrà due riunioni generali, una in San Francisco a metà gennaio e la seconda a metà settembre in una città che verrà designata più tardi.

A Presidente dell'associazione fu eletto William R. Wheeler e la sua nomina è una garanzia che l'associazione non verrà meno ai suoi pratici intendimenti.

UN NUMERO DEL "LONDON TIMES"

Il vecchio ed autorevole London "Times" ha pubblicato ai primi di questo anno un numero speciale dedicato alla Costa del Pacifico, ricco d'illustrazioni, di mappe e diarticoli dei più noti scrittori e giornalisti americani. Il numero consta di 86 pagine. Fra questi articoli, è degno di nota quello del nostro collaboratore Edward F. Adams sulla "Posizione Finanziaria della California". A tempo opportuno pubblicheremo tutto o buona parte di questo articolo che costituisce una sintetica e comprensiva esposizione delle risorse naturali e della posizione finanziaria dello Stato di California.

IL CONTROLLO DEI CORSI D'ACQUA

Le continue pioggie dei mesi di Dicembre e Gennaio hanno causato lo straripamento dei fiumi in molte zone della California determinando delle inondazioni vastissime.

Mentre finora i danni, per quanto gravi, sono riparabili, è certo che se continuasse a piovere coll'intensità della seconda quindicina di gennaio, la situazione diventerebbe gravissima.

Da una parte però queste inondazioni hanno dato un vantaggio non trascurabile, di aver cioè costretto gli abitanti delle zone più minacciate, a pensare seriamente ai casi loro.

Il problema delle inondazioni è gravissimo e reclama di essere risolto con pronta energia. Le esperienze di questi passati giorni hanno dimostrato che i nostri corsi d'acqua non sono arginati come dovrebbero essere.

Qualunque persona, anche digiuna di cognizioni idrauliche, comprende che per evitare le inondazioni si deve costrurre dei potenti serbatoi o bacini a monte, elevare degli argini e provvedere un facile e pronto passaggio dlle acque al mare.

Ma queste opere idrauliche costano denaro. Le contee da sole non possono assumere queste spese. Ed anche lo Stato non può da solo sobbarcarsi a questa impresa. E' necessaria, secondo noi, la cooperazione delle autorità federali tanto più che le zone dei fiumi sono considerate di proprietà del demanio federale.

I benefici che il governo federale ricava da queste proprietà dovrebbero costituire un obbligo morale per concorrere nelle spese di arginatura e di controllo dei corsi d'acqua in tutti gli Stati.

LA COLTURA DEL RISO NEGLI STATI UNITI

Nei giorni 10-24 Febbraio nella città di Dallas nel Texas si terrà la sesta Esposizione Nazionale dei Cereali. Una parte importantissima sarà quest'anno dedicata alla coltura del riso allo scopo di educare i visitatori di questa mostra agricola sulla importanza della coltivazione del riso, sul valore nutritivo di questo cereale che nella economia domestica degli americani non è stato ancora apprezzato al suo giusto valore.

Attualmente sono dieci gli Stati dell'Unione nei quali si coltiva il riso a scopo commerciale, la Louisiana, Texas, Mississippi, Alabama, Georgia, Florida, California, Arkansas e le Carolinas (del Nord e del Sud.)

Il riso fu per la prima volta introdotto, casualmente, nella Carolina dal Sud. Nel 1864 una nave partita dal Madagascar, diretta a Liverpool, sbagliò rotta e danneggiata da una tempesta, si ancorò a Charleston per le riparazioni. Il capitano regalò ad un piantatore per nome Smith, un sacchetto di riso greggio che venne seminato a titolo di curiosità con un notevol risultato.

In pochi anni la coltura del riso in quella zona andò estendendosi tanto che ora se ne fa larga esportazione.

In California esistono delle zone molto adatte per la coltivazione di questo cereale.

Secondo un rapporto del dipartimento d'agricoltura il riso è il cereale più nutritivo, come risulta dal seguente specchietto col valore nutritivo di alcuni alimenti:

Riso	86.09..
Frumento	82.54
Granoturco	82.97
Orzo	74.04
Grasso di bue	45.83
Patate	23.24

Oltre all'essere un alimento nutritivo il riso è molto sano avendo una influenza benefica sul temperamento della persona tendendo a controllare quella febbrile energia di chi si nutre eccessivamente di carne determinando una vera malattia nervosa.

IL MONITORE.

MOVIMENTO BANCARIO

Ci si informa che la Banca Popolare Fugazi ha aperto una succursale a Santa Barbara dove esiste una forte e laboriosa colonia italiana.

L'iniziativa della Banca Popolare Fugazi è degna del miglior plauso.

DISBOSCAMENTO E COLONIZZAZIONE

Due vie, una facile, ma pericolosa, l'altra ardua, ma sicura aperte agli agricoltori italiani

CARLO DELPINO
(Associate Editor)

L processo di intensificazione dell'agricoltura, che, da un paio di lustri, ha preso larghe proporzioni in questo Stato e la relativa suddivisione di vastissimi "ranches" in piccoli poderi ha contribuito naturalmente a far aumentare considerevolmente il prezzo dei terreni coltivabili, specialmente se irrigui, nelle grandi vallate dello Stato, in particolar modo là, dove la coltivazione dell'alfalfa, rendendo prospera ed altamente proficua la industria del latticinio e sottraendola alle pericolose incertezze cui detta industria era soggetta, quando rimaneva confinata alle pasture nelle colline della costa, ha fatto sì che i terreni irrigui andassero a ruba.

All'emigrante italiano, che quì arriva con pochi mezzi ed al nostro lavoratore dei campi che spera, coi risparmi dell'esiguo salario, poter qualche giorno rendersi indipendente e possedere il proprio podere, l'alto prezzo dei terreni oppone sovente un ostacolo formidabile e, talvolta, insuperabile.

Quantunque, in generale, questi terreni irrigati siano molto proficui e possano quasi subito rendere al coltivatore un buon frutto sul capitale investito, però, nei primi anni, gli interessi e le spese di impianto, esauriscono quasi interamente le risorse dei novelli possidenti e, se accade che un anno di siccità, o una inondazione, o una temporanea depressione del mercato, o un altro qualsiasi incidente, vengano a disturbare il delicatissimo equilibrio tra le risorse e le passività, che solo rende ad essi possibile mantenere il bilancio, nulla può più salvarli dalla rovina che travolgerà inesorabilmente i loro risparmi ed il frutto del loro lavoro.

Sono centinaia le famiglie di agricoltori italiani che queste, per essi, tragedie irreparabili, hanno colpito e che, demoralizzati e spogli di ogni ambizione dall'avverso destino, sono ritornati all'opera meschinamente salariata dei campi, oppure hanno affollate le città, in cerca di quel lavoro, che diviene ognora più scarso.

Questi fatti non citiamo allo scopo di scoraggiare coloro che aspirano a quella desiderabilissima indipendenza che consiste nel possedere il proprio poderetto ed a procurarsi la grande e nobile soddisfazione di seguire la propria pariglia nel proprio solco, tracciate dal proprio aratro. Lo scoraggiare tale aspirazione è ben lontano dalle nostre intenzioni, poichè siamo convinti che all'emigrante italiano in California, nulla offra migliori opportunità che la coltura intensiva di pochi acri di terreno suoi e che in nessun altro modo egli possa meglio impiegare le sue energie e le sue attitudini, con miglior vantaggio proprio e del paese che egli ha scelto a sua seconda patria.

Ma il fatto del già altissimo e sempre crescente prezzo dei terreni irrigui in California esiste ed esiste il conseguente pericolo di un completo fallimento dell'agricoltore che proceda all'acquisto di questi terreni azzardando troppo e non prendendo le necessarie cautele.

Il nascondere questo fatto non può che contribuire a rendere più frequenti le catastrofi, contribuendo cosi' a creare una fiducia, che, a lungo andare, dovrà rivolgersi a danno anzichè a vantaggio dell'intensiva colonizzazione delle vallate irrigue.

Il pericolo è intensificato dal fatto che la vendita di queste cosi' dette "subdivisions" è affidata ad agenti, che mirano sopratutto ad indurre il prospettivo acquirente a fare il primo versamento, del quale essi intascano, sotto forma di commissione, la maggior parte. Questi agenti, fatte poche onorevoli eccezioni, non si preoccupano affatto di quel che possa accadere al loro "prospetto", dopo ottenuta la prima quota. Essi reclutano le loro vittime tra i nostri contadini, che ad essi si presentano già pieni di entusiasmo ed animati dal più fervido desiderio di potere finalmente lavorare sul "suo".

Questo entusiasmo, diligentemente stimolato dall'agente, che sa bene esagerare i vantaggi e celare gli svantaggi del contemplato acquisto, rende facile all'agente stesso il trasformare il "prospetto" in compratore, ed ecco che il nostro agricoltore che ha accettato come vangelo l'affermazione dell'agente che in pochi anni egli potrà essere assoluto proprietario del terreno, si avvia audacemente alla realizzazione del suo sogno.

Nel maggior numero dei casi, il primo pagamento ha esaurito quasi completamente le risorse del novello agricoltore, il quale è fortunato, se quanto gli rimane è sufficiente per l'acquisto del necessario bestiame e degli stumenti agricoli, la fabbrica della casetta e della stalla e l'acquisto di sufficenti vettovaglie e foraggi per poter mantenere la famiglia ed il bestiame, in attesa del raccolto.

Ed è appunto qui' dove il novello possidente fa un terribile affidamento sul caso.

Il terreno potrà essere eccellente; da questo punto di vista non vi è molto da temere, poichè l'Italiano in generale conosce il terreno quanto la propria ma-

dre; ma per quanto eccellente sia il terreno, mille casi fortuiti possono mandare in malora il tanto atteso raccolto ed ecco il sogno tragicamente svanito.

Non sarà quindi mai abbastanza raccomandato ai nostri agricoltori, che intendano fare acquisto di un podere, in qualsiasi delle numerose colonie, che gli agenti di beni stabili offrono sul mercato, di esser ben guardinghi prima di arrischiare tutto e di non lanciarsi in una impresa che troppo dipenda dal caso. Se essi non possono comprare 40 acri, ne comprino 20, o 10, o 5, ma non si rischino a tale estremo che il fallimento di un raccolto li metta nella impossibilità di far fronte ai loro impegni, poichè non esiste in tutto il mondo un acre di terrreno del cui rendimento in una data stagione, si possa essere **matematicamente** sicuri.

Tutti coloro che non hanno mezzi sufficenti per potere affrontare senza timore la possibilità del fallimento di un raccolto, non possono speculare sul fato ed i terreni che costano centinaia di dollari all'acre non fanno per essi.

A costoro è assai più consigliabile l'acquisto di terreni a basso prezzo, i quali richiederanno più arduo lavoro, per qualche anno e non offriranno le possibilità di larghi ed immediati profitti, ma neppure presenteranno il pericolo della completa rovina.

Lungo l'intero "coast range", dall'Oregon ai confini del Messico e lungo le falde della Sierra esistono milioni di acri di terreno forestale, già parzialmente sboscato dalle imprese di tagli di legname e dalle segherie. Numerosi tratti di questo terreno posseggono sufficenti corsi d'acqua per discreti poderi ed in non pochi il terreno è ricchissimo e sufficientemente irrigato dall'acqua piovana per poter produrre frutta, vigna e grano.

Questi terreni possono esser acquistati per pochi dollari all'acre e, col tempo, possono essere trasformati in ricchi poderi.

I primi anni richiedono un lavoro durissimo, ma non male ricompensato e non tale che un'energica famiglia di contadini italiana, educata all'ardua scuola degli alti gioghi coltivati dei nostri Appennini, possa temere di affrontarlo.

Lo sboscamento richiederà anni di lavoro, ma la vendita della legna e del carbone basterà a supplire ai bisogni della famiglia, ancorchè il terreno si trovi a considerevole distanza dalle ferrovie.

Ogni acre sboscato potrà intanto essere piantato a vigna o a frutteto ed anno per anno il frutto delle vigne e dei frutteti verrà a supplementare il prodotto della vendita della legna e del carbone, fin chè un buon tratto di foresta, acquistato per poche centinaia di dollari sarà trasformato in un ricco podere e varrà centinaia di dollari per acre. L'agricoltore avrà così realizzato il sogno di rendersi indipendente ed agiato, a costo si' di grandi sacrizici, ma di sacrifizi non vani e senza correre il rischio di rovinarsi completamente. L'agiatezza cosi' acquistata potrà allora rendere facile a lui od ai suoi figli il discendere a valle e dedicarsi, senza pericolo e senza dover tremare di fronte alle minacciose eventualità del futuro, alla più agevole e proficua, ma più costosa ed incerta, coltura intensiva della pianura irrigua.

Tutto questo non è pura teoria; i fatti lo hanno già da anni dimostrato possibile e chi scrive potrebbe citare centinaia di famiglie di agricoltori italiani, che, nel cuore delle foreste, tra le montagne delle contee di Santa Cruz e di Sonoma, tra i gioghi alpestri del Tehachapi range e nei recessi montani dei dintorni di Nordhoff e di Santa Inez, hanno creato magnifici e ricchi fruttetti e vigneti e si sono procurati l'agiatezza, derivando i loro primi guadagni dallo sboscamento e dalla fabricazione del carbone di legna.

I primi anni sono stati durissimi ed hanno posto a duro cimento le energie e la tenacia di questi forti pionieri. Essi hanno dovuto costruire strade, gettare ponti, aprirsi la via fra enormi massi di granito, contestare palmo a palmo il terreno ai giganteschi tronchi delle conifere a colpi di dinamite, ma non hanno mai avuto occasione di dubitare un giorno del successo finale; ogni anno ha veduto costantemente migliorare la loro posizione, crescere le loro risorse e la certezza della vittoria ha reso loro più facile e piacevole, giorno per giorno, l'arduo lavoro ed i lunghi sacrifizi.

LA POPOLARITA' DEL "PENNY"

La riduzione del costo dei giornali della sera in San Francisco da cinque soldi ad uno (penny) ha messo in circolazione questa minuscola moneta, (equivalente ai cinque centesimi in Italia) che prima era piuttosto rara.

Sul valore potenziale di queste monete così ebbe a scrivere sul S. F. Call, Mr. A. P. Giannini, Vice-Presidente della Banca d'Italia.

"In molte città dell'Est il "penny" è riconosciuto come uno stimolo per il "risparmio e molte fra le prospere banche raccolgono i penny sui depositi di risparmio.

Per il povero il penny è di gran vantaggio perchè permettte l'acquisto di alimenti e di cose necessarie, in piccole quantità, che altrimenti non si potrebbero ottenere. Come risultato sono eliminate molte inutili sofferenze e privazioni.

Gli abitanti dell'Ovest non sanno quanta potenzialità economica abbia il penny.. L'interesse, questa spina dorsale delle finanze, è calcolato a penny.

Non ho alcun dubbio che la generale circolazione dei pennies, in San Francisco farebbe assai bene per la comunità. Da quando noi abbiamo iniziato la pratica dei depositi di risparmi per i fanciulli delle scuole il risultato è stato fenomenale. Ai ragazzi di varia età, nelle scuole pubbliche, si insegna il valore del denaro. Essi portano i loro pennies agli insegnanti e ricevono credito nei loro libretti di banca. Questi depositi di soldi sono collettati dalla banca e assegnati in credito ai giovani depositanti.

Così si stimula nella mente dei fanciulli un desiderio di risparmiare che in seguito sarà loro molto vantaggioso. Educare un fanciullo nei suoi primi anni sul valore del denaro contribuirà a renderlo un migliore cittadino e probabilmente si proteggerà molti dalla penuria.

Secondo il mio modo di vedere non è che una questione di tempo prima che San Francisco si decida a seguire l'esempio di New York e di altre grandi città dell'Est nel mettere il "penny" nella circolazione generale.

PROHIBITING THE LIQUOR TRAFFIC

AT the general State election to be held next November the people of this State will vote on a constitutional amendment submitted by initiation petition which, if adopted, by the people, would prohibit the manufacture, transportation or sale within this State of all alcoholic beverages of every kind. If fully inforced it would be impossible to obtain in California even light wines or beer for family use. It would render valueless every vineyards of wine grapes, and all wineries, distilleries or breweries except such establishments as might produce alcohol to be denaturated for use in the arts. It would deprive of their means of livelihood many thousands of our people.

While it is improbable that the amendment will carry it will receive the support of a very great number of earnest people and excellent citizens, who have as the result of some years of propaganda been worked up into a state of emotional fanaticism which will lead them to utterly disregard all property interests involved, care nothing for the welfare of the thousands who are thrown out of employment, and who will actually rejoice to see the multitude of families who are accostumed to the daily use of wine with their meals compelled to change their mode of life to conform to what they consider the correct thing. It will not do for those who desire to retain their personal liberty in this matter to assume that the amendment will not carry.

Not less than 23 States of this Union have enacted laws similar to that now proposed for this State, of which 9 still retain them. Those who favor the law are thouroghly organized, will be amply supplied with funds to maintain speakers in the field, and will endeavor to win by working up the people of this State, and especially the women, into a condition of emotional fanaticism which will cause them to disregard all consideration of prudence or expediency for what they will imagine to be a sacred cause.

Now it must not be forgotten that no such hatred of a particular industry and traffic could ever have grown up without some substantial cause for it. As our great railroad systems are now suffering from what is virtually a rebellion of the people against the tyranny of railroad magnates long exercised and made possible by the almost open and utterly brazen corruption of all classes of public servants, so is the legitimate wine and liquor industry endangered by the equally corrupt and far more wide spred, dangereous and degrading influence of our low grade saloons, in many cases backed by the money of breweries and distilleries. Those who in charitable work, in our large cities and elsewhere, or when brought into contact with the police Courts and penitentiaries, have seen the degradation of men, the wretchedness of wives and the misery of children as the result of unrestrained drinking of distilled liquor and the temptations of the low grade saloons, will appreciate the cause of the not unrighteous indignation and wrath of the prohibitionist forces and cease to wonder that it should grow into unreasoning fanaticism.

Their error is the imagining that an evil is general which really affect but a small part of our population a part, in fact, so small as to be almost negligeable in the matter of numbers, yet far from negligeable in the crime and misery which results from drunkenness. As a matter of fact the ordinary citizen and especially one living in the rural districts, may go for years without seeing a drunken man. The writer, living in a city, does not see one once a year, although he could see plenty of them with very little trouble.

The proper method of dealing with this subject is to use common sense. It is entirely possible to put an end to the abuses of the low grade saloons without interfering with personal liberty of the individual or their habits of family life. Excessive use of strong liquor is peculiarly a vice of the cold, high altitudes. As one goes south into the warmer climates where the wine grows to perfection and light wines of the country become part of the family dietary, the evil of drunkenness tends to disappear. So also does it diminuish even in the more Northern climates where beer is the common beverage and families assemble on an evening in a public garden to gossip with friends or to listen to good music while they sip their beer.

In California the cure for drunkenness is the increasing use of the light wines in the family. We have the vines, the wine which they yield, the climate which favors temperance, and a steadily increasing per centage of our population which is accostumed to the use of light wines and will object to being deprived of them. And it is on that line that we should promote the cause of temperance while sternly repressing and if necessary soppressing, the dives where the mischief is done.

The objection to prohibition is that it interferes unnecessarily with individual liberty, attempts to tyranically regulate the family diet recklessly destroys enormous values invested in legitimate industry, undermines loyalty to a government which becomes tyrannical, impairs respect for law since half the population will endeavor to violate it, promotes gruzzling of strong liquors since they can be most easily smuggled in rural districts whose population has not the habit of drinking light wines and does not care for strong liquors.

The way to beat the proposed amendment, so boldly that it will not be heard of again, is to thouroghly organize, register and vote. It is especially desirable that the women of Italian and other wine drinking nationalities, among us, shall register and vote because it is upon the votes of other women, whom it is expected to excite, by hysterical appeals, that the hopes of the proponents of this amendment mainly rest.

EDWARD F. ADAMS.

CONTRO LA SOPPRESSIONE DEL COMMERCIO DELLE BEVANDE ALCOOLICHE

ALLE elezioni generali di Stato che si terranno nel mese di Novembre gli elettori di questo Stato voteranno su di un emendamento costituzionale presentato con una petizione ad iniziativa (initiative petition) il quale se sarà adottato dal popolo, proibirebbe la fabbricazione, trasporto e vendita entro i confini dello Stato, di qualsiasi bevanda alcoolica di ogni genere. Se venisse rigidamente osservato diventerebbe impossibile ottenere in California persino dei vini leggeri o birra per uso di famiglia. Renderebbe privi di valore tutti i vigneti per uva da vino, e tutti gli stabilimenti enologici, distillerie e birrerie eccettuate quelle fabbriche che possono produrre alcool denaturato per usi industriali ed artistici. Inoltre toglierebbe i mezzi di sussistenza a molte migliaia di persone.

Mentre è improbabile che l'emendamento possa essere approvato otterrà l'appoggio di un gran numero di brave persone e di ottimi cittadini che in seguito ai molti anni di propaganda si sono imbevuti di un fanatismo emotivo che li induce a disprezzare interamente ogni interesse di proprietà ed a non curare il benessere delle migliaia di famiglie che sono gettate sul lastrico e che si rallegrerebbero immensamente nel vedere la moltitudine delle famiglie, che sono abituate all'uso giornaliero del vino durante i pasti, costrette a cambiare le loro abitudini per seguire ciò che essi considerano il giusto sistema. Non serve a coloro che desiderano conservare la loro libertà personale in questa questione di supporre che l'emendamento non sarà trionfante.

Non meno di 23 Stati di questa Unione hanno promulgato delle leggi simili a quella ora proposta e in nove stati sono in effetto. (N. d. R. In California sono parecchie le città e borgate che hanno già per conto loro approvate queste leggi proibizioniste). Quelli che favoriscono la legge sono fortemente organizzati e saranno larganmente muniti di fondi per pagare degli oratori nei distretti, e tenteranno di vincere col "lavorare" gli elettori di questo Stato, specialmente le donne, e imbevendoli di un fanatismo che farà loro dimenticare ogni considerazione di prudenza, giustizia, o opportunità, per ciò che essi ritengono una causa sacra.

Non si deve ora dimenticare che un simile odio di una particolare industria e traffico non sarebbe potuto sorgere senza qualche motivo sostanziale.

Come i nostri grandi sistemi ferroviari stanno ora soffrendo perciò che è realmente una ribellione del popolo contro la tirannide dei magnati ferroviari, da lungo tempo esercitata e resa possibile dalla volgare ed audacemente palese corruzione di tutte le classi di pubblici funzionari, così la legittima industria dei vini e dei liquori è messa a repentaglio dalla corrotta pericolosa e degradante influenza, non meno potente e più diffusa, dei saloon di basso rango, in alcuni casi spalleggiati dal denaro delle distillerie e delle birrerie. Coloro che negli istituti caritatevoli delle nostre grandi città ed altrove furono messi in contatto colle nostre Corti di Polizia e coi penitenziari ed hanno veduto la degradazione degli uomini, l'abbandono delle consorti, e la miseria dei figli, come conseguenza di un immoderato uso di bevande distillate e le tentazioni dei saloon di basso rango, apprezzeranno la causa della loro non ingiusta indignazione ed ira delle forze proibizioniste e cesseranno di meravigliarsi se si lasciano acciecare da un fanatismo irragionevole.

Il loro errore consiste nell'immaginare che un male e' generale mentre realmente riguarda solo una piccola parte quasi trascurabile in riguardo al numero, ma non trascurabile riguardo ai delitti ed alla miseria che risultano dall'ubbriacchezza. Infatti l'ordinario cittadino e specialmente se vive nei distretti rurali può vivere degli anni senza vedere un ubbriaco. Chi scrive, che vive in una città, non ne vede uno all'anno sebbene potrebbe vederne molti senza molto disturbo.

Il vero metodo da seguire in questo soggetto è di usare il senso comune. E' facilmente possibile di porre un termine agli abusi dei saloons di basso grado senza violare la libertà personale dell'individuo o i costumi della vita famigliare. L'uso eccessivo di forti bevande alcooliche è un caratteristico vizio delle latitudini alte e fredde. Quanto più si va al sud nei climi più caldi dove la vite cresce a perfezione e i chiari vini di quei paesi diventano parte della storia di famiglia il vizio dell'ubbriachezza tende a scomparire. Così pure tende a diminuire nei climi più settentrionali dove la birra è la bevanda comune e le famiglie si riuniscono di sera nei giardini pubblici a discorrere cogli amici o ad ascoltare della buona musica mentre degustano la loro birra.

In California la cura contro l'ubbriachezza è quella di aumentare l'uso dei vini leggeri in famiglia. Noi abbiamo questi vigneti ed i vini che producono, un clima che favorisce la temperanza ed un continuo aumento della percentuale della nostra popolazione che è abituata all'uso di vini leggieri e che protesterà se ne verrà privata. Ed è su questa linea che noi dovremmo promuovere la causa della temperanza severamente condannando o, se necessario, sopprimendo, gli antri dove si congiura per il male.

L'obbiezione al proibizionismo è che esso intacca inutilmente la libertà individuale, attenta di regolare tirannicamente la dieta di famiglia, distrugge selvaggiamente degli enormi valori investiti in una legittima industria, scalza il rispetto per un governo che diventa tirannico, attenta alla lealtà per la legge poichè metà della popolazione tenterà di violarla, promuove il desiderio di forti bevande che si possono molto facilmente contrabbandare e non riesce a proi-

bire eccetto in quei distretti rurali le cui popolazioni rurali non hanno il costume di bere vini leggeri e non si curano dei forti liquori.

Il modo di vincere il proposto emendamento in maniera così forte da non essere più ripresentato è di organizzarsi fortemente, di registrarsi e di votare. E' specialmente da desiderarsi che le donne di origine italiana e di altre nazioni dove si usa bere il vino, che vivono fra noi, si registrino e votino perchè è appunto sul voto delle altre donne che i fautori del proposto emendamento fanno principalmente affidamento nella speranza di suscitare un isterico fanatismo.

EDWARD F. ADAMS

LA FERROVIA ELETTRICA OAKLAND' ANTIOCH AND EASTERN

Questa linea occupa il primo posto fra le ferrovie elettriche che fanno ora servizio in varie direzioni attraverso i distretti agricoli della California e che nelle loro qualità di agenti promotori dello sviluppo interno hanno solo uguali i lavori d'irrigazione. La Oakland, Antioch and Eastern Railway è una ferrovia a trazione elettrica a 1200 volt che va da Oakland a Sacramento, in connessione colla linea del Key Route attraverso la baia di San Francisco con un ramo collaterale lungo due miglia da West Pittsburg a Pittsburg. La linea è lunga 91 miglia e fa servizio tanto per merci quanto per passeggeri a mezzo di locomotve elettriche. Scambia i vagoni elettrici sulle altre linee tanto a vapore quanto elettriche. L'equipaggiamento per il servizio passeggeri consiste di vagoni motori e passeggeri, carrozzoni d'acciaio e due potenti locomotive elettriche per passeggeri. Queste locomotive sono a mille cavalli-vapore ciascuna e possono trascinare un treno di sette vagoni d'acciaio alla velocità di 70 kilometri all'ora.

La Oakland, Antioch and Eastern Railway ha un accordo che le permette di usare i binari della San Francisco Oakland Terminal Railways dal molo di Oakland alla 40.ma strada e Shafter Ave., Oakland. Da questo punto fino a Sacramento usa i propri binari, passando attraverso Lafayette, Walnut Creek, e Concord, nella pittoresca regione del Mount Diablo, Bay Point e Pittsburg, attraversando gli Stretti alla confluenza dei fiumi Sacramento e San Joaquin a Chipps Island. A questo punto i treni sono trasbordati con un ferryboat per la distanza di 2200 piedi. Il governo ha accordato il permesso a questa compagnia, di costrurre un ponte che si ergerà sul livello del fiume a 72 piedi d'altezza e sarà lungo 9645 piedi. Il lavoro per la costruzione di questo ponte, che sarà ultimato alla fine del 1915, è già incominciato.

Dietro Chipps Island la linea attraversa la regione del Delta, superando la catena delle colline del Montezuma e avvicinandosi al fiume Sacramento ad otto miglia sotto la città di Sacramento. Viaggiando lungo il fiume fno ad West Sacramento lo si attraversa sul ponte che è conosciuto col nome di Ponte di M. St. Questo approdo è di proprietà comune della Oakland, Antioch & Eastern Railway, della Northern Electric Railway e della Vallejo and Northern Railway.

ECHI LOCALI

IL CUORE DI UN'ARTISTA

Luisa Tetrazzini, la eletta artista lirica, venuta a conoscenza della triste situazione di una così vasta falange di disoccupati nella nostra città, ha inviato da New York una contribuzione di 200 dollari.

IL MONUMENTO A VERDI

Venne fissata la data del 22 Marzo per l'inaugurazione del monumento a Verdi, eretto con pubbliche sottoscrizioni fra gli Italiani della California sotto gli auspici del quotidiano l'"Italia".

Il monumento, opera dello scultore milanese Grossoni, dell'accademia di Brera, sarà eretto nel Golden Gate Park, vicino al loggiato dove si tengono i concerti bandistici.

"IL MONDO ALLEGRO"

Come preannunciammo ha fatto la sua apparizione nel sistema planetario giornalistico californiano, un nuovo giornale "Il Mondo Allegro", edito dall'amico e collega, Alessandro Puglia.

Il nuovo settimanale fu accolto festosamente dai connazionali che sentivano vivo il desiderio per un giornaletto umoristico.

Congratulazioni ed auguri di successo al giovane confratello.

TRA LE FESTE DELLA CARITA'

La sera del 21 Febbraio nella Casa Coloniale Fugazi avrà luogo una festa della carità a mezzo di un grande Ballo mascherato sotto gli auspici dell'Italian Relief Society di San Francsco che ha bisogno di raccogliere del denaro per sopperire ai bisogni di molte povere famiglie italiane della nostra città.

Per biglietti od altre informazioni rivolgersi all'ufficio del Comitato N. 678 Green St.

NUOVO CIRCOLO

La sera del 24 dello scorso mese di Gennaio con una riuscitissima soirèe si è inaugurato nell'Ausonia Building, un nuovo Circolo Italiano. Gli ammiratori di questo Circolo, che ha una bella e comoda sede, sono parecchi tra i quali ricordiamo l'egregio Dr. Cav. De Lucis, A. Perseguiti, Avv. F. Privitera, Giannoni ed altri.

Auguriamo un lieto avvenire al nuovo Club.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

LA COLTURA RAZIONALE DELL'ULIVO

(Continuazione del numero precedente)

Clima — L'albero dell'ulivo non prospera e produce bene in tutti i climi, nelle regioni nordiche e dove la temperatura si abbassa a 0 gradi per un certo periodo di tempo l'ulivo non cresce; la rigidità dell'inverno lo uccide, mentre in climi umidissimi in Maggio Giugno vegeta bene ma per la delicatezza della fecondazione dà pochissimi frutti. Sono quindi le preferite le località a mezzogiorno ed i climi medi.

Suolo — Il terreno siliceo, argilloso-calcareo è certamente il migliore. Ivi la pianta esplora presto con le sue radici il suolo, sviluppa rapidamente la ramificazione trasformandosi in un bell'albero in dieci anni.

Il suolo argilloso, silico-calcareo è meno adatto del precedente perchè ritarda d'alcuni anni lo sviluppo delle piante, invece il suolo calcareo silico-argilloso è superiore per lo sviluppo rapidissimo dell'albero e per l'abbondante oleosità: l'albero però è di minor durata.

Credo utile formulare un quadro della media crescita ed oleosità:

Suolo Siliceo, Argilla, Calcare. Anni per la crescita media): 10.

Olio per % per kg. di frutto (media) 24.

S. Argilloso, Siliceo, Calcare. Anni per la crescita (media- 12 — Olio per kg. di frutta: 20.

S. Calcare, Silico, Argilla. Anni per la crescita (media) 8 — Olio per kg. di frutto: 30.

Bisogna tener presente che coltivando l'ulivo per avere dell'olio conviene scegliere il suolo siliceo argillo calcareo.

Per ottenere il frutto grosso da tavola è da preferirsi il suolo argilloso, siliceo calcareo.

Di positivo si ha che kg. 100 d'olivo piccolo (coltivato in suolo adatto) rendono litri 30 d'olio, mentre kg. 100 d'ulivo grosso danno 20 litri d'olio.

Saranno esclusi sempre per l'uliveto i terreni paludosi ed acidi.

Concimazione — Come correttivo per la uniformità dello sviluppo e fruttificazione. E' già risaputo che per formare una coltura estesa di ulivi non si può trovare tutto il suolo della stessa natura; quindi osserviamo che nello stesso uliveto alcune piante vegetano male e producono poco mentre le spese culturali furono analoghe. L'esame migliore si fa all'atto dell'escavazione delle buche. Il competente conosce dove è necessario qualche correttivo, che marcherà nella mappa di piantagione. L'esame è fatto all'atto della piantagione oppure al quinto anno; il correttivo si fa somministrando 0,500 grammi di superfosfati, o scorie Thomas, per ciascuna buca o per ciascuna pianta.

Nel caso si trovasse del terreno magro gioveranno (avendole) due palate di letame o in loro vece una miscela di gr. 100 di solfato d'ammonio con gr. 50 di solfato di potassio per pianta avvertendo che qualunque concimazione o correttivo deve essere sempre saggiamente fatta lontano dal contatto radicale di 25 cm. (trattandosi sempre d'alberi).

Al prossimo numero tratteremo la rimondatura, raccolto del frutto e manipolazione dell'olio.

Agronomo **Giov. Failla.**

AGLI ELETTORI DELLA CITTA' DI OAKLAND

La votazione del 17 c. m. ad Oakland è una prima scaramuccia della grande battaglia che sarà combattuta in novembre nel nostro Stato fra proibizionisti ed anti-proibizionisti.

I numerosi elettori e le elettrici di Oakland devono recarsi compatti alle urne per dare ai fanatici proibizionisti una prima e solenne lezione che servirà come di auspicio per il referendum che si terrà in autunno.

All'opera, dunque, abbasso i proibizionisti!

I POLLI... LIBICI

In Tripolitania v'hanno due razze di polli: l'araba e la turca o romanica. Le galline arabe sono piccole e perciò poco adatte al consumo benchè la carne sia eccellente; ma sono ottime produttrici di uova, il cui peso medio oscilla dai 45 a 65 grammi. Ogni gallina pesa circa 1 kg., ed il gallo kg. 2. L'allevamento di questa razza è molto intenso, specie all'interno della Tripolitania; la produzione in tempi normali supera il consumo e lascia un largo margine all'esportazione che si dirige di preferenza a Malta. La vendita sul mercato si pratica, per capo, al prezzo medio di lire 0,75-1,50 ciascuno. Tale prezzo corrisponde a una media di lire 0,95 per chilogramma, pagamento immediato. Il pollame destinato all'esportazione si racchiude in ampie gabbie di legno e si carica sui vapori settimanali che fanno servizio fra Tripoli e Malta e talvolta anche su velieri.

L'allevamento delle galline di razza araba potrà fornire alla Colonia un cespite d'entrata veramente cospicuo.

Le galline di razza turca o romanica si distinguono dalle precedenti perchè più grandi; esse sono, però, poco adatte alla produzione delle uova. Le galline pesano circa 2 kg. ed i galli circa kg. 1½. Questa razza è allevata principalmente per produzione della carne ed è quella che raggiunge sul mercato un più elevato prezzo.

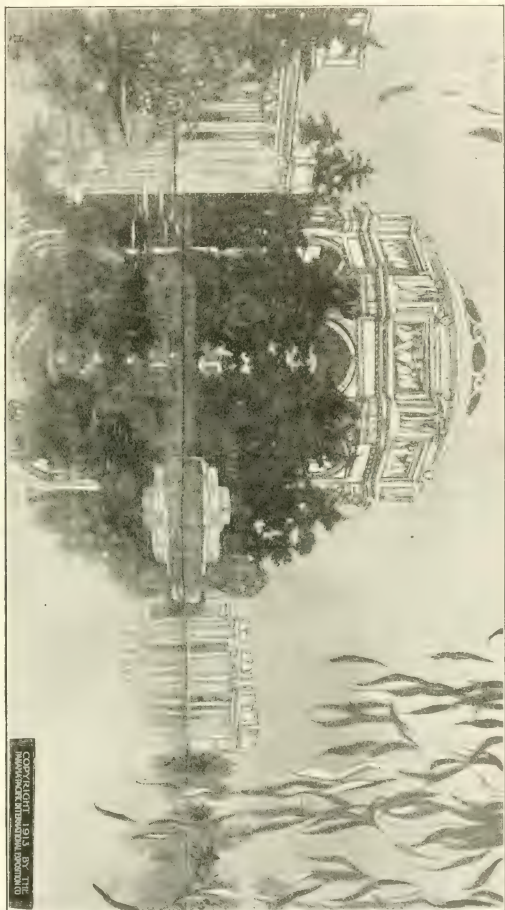
Non esistono in Tripolitania dei veri allevamenti di tacchini e di galline faraone; i primi sarebbero un efficace mezzo di distruzione delle cavallette e di altri animali nocivi.

Il numero dei piccioni è grandissimo e molto proficuo è l'allevamento che se ne fa dalle famiglie coloniche indigene.

Ve ne ha di due razze: l'araba e la romana: l'una piccola, ma molto proficua; l'altra più grossa e più casalinga.

Sul mercato i giovani piccioni, del peso medio di 350 a 400 gr., si vendono al prezzo di 40 a 50 cent.

L'anitra di Barbaria è rustica e abbastanza sviluppata di forme; la carne, specie negli animali giovani, è buona. L'allevamento ha per ora, poca importanza; le uova però sono ottime e sostituiscono assai bene quelle di galline.

Quanto all'oca tripolina, essa cresce assai bene ed offre delle analogie con quella del Danubio.

IL GRANDIOSO E MONUMENTALE PALAZZO DELLE BELLE ARTI ALL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL PANAMA-PACIFIC 1915

LA PRODUZIONE DELLE PATATE

Importazione ed Esportazione

Abbiamo ricevuto il rapporto del Dipartimento Federale del Commercio sul movimento d'importazione ed esportazione delle patate negli Stati Uniti negli ultimi vent'anni.

Da questo rapporto, che sarà letto con vivo interesse da tutti coloro che hanno a cuore gli interessi agricoli e commerciali di questo paese, si rileva che l'importazione delle patate, in un singolo anno fiscale si è avuta nel 1912 quando venne importata una quantità totale di 13 e ¾ milioni di bushels. La seconda più grande importazione si osservò nel 1909 in otto milioni ed un terzo di bushels, la terra nel 1902 di 7 milioni e due terzi di bushels. La quantità totale di patate importate dal 1900 è di circa 37 milioni di bushels e la quantità di patate esportate nello stesso periodo di tempo è stata di 16 milioni di bushels. La produzione totale di questo vegetale in detto periodo è stata di oltre 4 bilioni di bushels, con una media annua di circa 300 milioni di bushels (le ultime statistiche danno infatti come media 300 milioni di bushel all'anno eccetto nei casi di cattiva stagione. — N. d. R.)

Naturalmente l'importazione maggiore si verifica negli anni di scarsa produzione negli Stati Uniti. L'anno di maggior produzione, il 1912, quando si ricavarono 13 milioni e tre quarti di bushels, seguì una stagione poco produttiva nel 1911 quando si ebbero soli 293 milioni di bushels contro 349 milioni dell'anno precedente; l'abbondante importazione nel 1909 seguì uno scarso raccolto di 279 milioni di bushels nel 1908.

Il prezzo medio d'importazione delle patate importate negli Stati Uniti è variato da 41 soldi per bushel nel 1902 ad $1,09 nel 1907, e $1,08 nel 1911: il prezzo medio nel 1912, l'anno di maggiore importazione, è stato di 52 soldi per bushel e 93 soldi nel 1913. Il prezzo medio d'esportazione andò da 64 soldi per bushel a $1.14: il prezzo medio nelle farms, secondo le statistiche del Dipartimento d'Agricoltura variò da 43 soldi nel 1900 a 80 nel 1911 e 69 soldi nel 1913.

L'Inghilterra, la Scozia e l'Irlanda sono le fonti magggiore di rifornimento delle patate importate. Dei 13 e ¾ di milioni di bushel importati nel 1912 4 milioni e due terzi provennero dalla Scozia, quattro milioni e mezzo dall'Irlanda e 3 milioni e un terzo dall'Inghilterra. Le altre regioni che importarono patate negli Stati Uniti nel 1912 furono: Belgio (336 mila bushels), Francia (243 mila) Canada (143 mila) Bermuda (132 mila) ed i Paesi Bassi (122 mila).

Le patate esportate sono spedite principalmente a Cuba, Canada, Panama, Mexico, Colombia e Venezuela.

La produzione delle patate negli Stati Uniti, i cui abitanti ne fanno largo consumo, è piccola in confronto di altri paesi che hanno minor territorio ed una popolazione minore. La produzione in Germania nel 1911 è stata di 1263 milioni di bushel, in Austria 426 milioni, in Francia 424 milioni e negli Stati Uniti, nello stesso anno, di soli 293 milioni.

Il valore finanziario della produzione delle patate negli Stati Uniti nel 1913 è stato fissato dal Dipartimento d'Agricoltura in 228 milioni di dollari, un totale maggiore di qualsiasi precedente anno tranne il 1911 nel quel anno il raccolto fu valutato 234 milioni di dollari. La produzione delle patate nel 1913 negli Stati Uniti ha fornito ogni persona con una media di 3 bushel e mezzo; nel 1912 diede 4 bushels e mezzo per capita.

Il marito: Già, io ho sempre torto! non è vero?

La moglie (con agghiacciante dolcezza): No. caro; non sempre.

—Non sempre? Quando mai hai riconosciuto che io avevo ragione?

—La settimana scorsa, caro; quando tu hai ammesso di aver torto. Io dissi che avevi ragione ad ammetterlo.

☙

L'innamorato. — Mi voglia scusare, signor professore. Ieri sera sua figlia ha accettato la mia proposta di matrimonio. Mi sono permesso di venire questa mattina da lei per sentir se nella sua famiglia c'è della pazzia.

Il professore. — Ce ne deve essere.

LE BELLEZZE NATURALI DI SAN FRANCISCO: LA VEDUTA GENERALE DELLA CITTA'

IL RE PER BURLA

RACCONTO DI G. SARAGAT

AVOLARA è un isolotto a poche miglia dal porto di Terranova Pausiana, che si eleva nel mare in forma bizzarra di montagna rocciosa, a picco da ogni lato, eccetto da un versante, nel quale sorge una casetta bianca, la casa.... (giù il cappello, o signori) del re di Tavolara. E' questo l'unico tratto piano, l'unico tratto coltivabile, l'unico punto di approdo dell'isola bizzarra.

In cima al monte, all'altezza di 360 metri sul mare, sorge il faro che nella notte spinge il suo fascio di luce dai colori cangianti lontano lontano, sull'ampia distesa del mare. Giungendo dal continente, questo fantastico monte si presenta come una gigantesca sentinella vigilante sulle spiaggie sarde, gigantesco pastore fra un gruppo d'isole meno imponenti per elevazione, fra le quali Caprera, grande nella storia.

L'isola ha pochissimi abitanti: i fanalisti in alto, e nel basso nella casetta bianca, la famiglia Bertoleoni, discendenza (giù ancora il cappello, o signori!) di Paolo o Polo I Bertoleoni Re di Tavolara, un re chè aveva sudditi sè stesso e le capre selvatiche del monte.

Attorno a Paolo o Polo I, è sorta tutta una leggenda curiosa di un regno di Tavolara, di uno Stato nello Stato sconosciuto agli stessi italiani, benchè la notizia abbia fatto il giro dei giornali serii.

In una importante rivista estera si è parlato nientemeno che della proclamazione della repubblica nell'isola! Non conosco le opinioni politiche delle capre selvatiche; ma penso che per la caccia data loro da Paolo I, buonanima, e per un certo spirito naturale di selvatichezza... non abbiano a lodarsi troppo della monarchia e che perciò avranno accettato di buon grado la nuova forma di governo annunziata dalla grande rivista estera, purchè il presidente non abbia, come il re buonanima, la passione della caccia e la sua forza di mascelle che gli consentiva di mangiare la carne coriacea delle sue suddite.

La notizia umoristica, dall'estero è passata in Italia, destando un grande interessamento fra i geografi e gli storici locali, ed uno di essi, volendo appurare quanto ci fosse di vero nella notizia, si è rivolto per lettera raccomandata nientemeno che allo stesso "signor Presidente di Tavolara, per Terranova Pausania (Sardegna)".

Figuratevi l'orgasmo del messo postale di Terranova, nel ricevere questa lettera che lo creava ad un tratto direttore generale della posta di una repubblica.... dipendente dal suo ufficiuolo!

La lettera scritta da persona cortese, trovò cortese risposta privata, ed è da essa che tolgo queste pagine del libro verde di questo regno più... verde ancora del libro.

Paolo Bertoleoni, morto nel 1882, era figlio di Giuseppe Bertoleoni, un pastore stabilitosi con la moglie a Tavolara nei primi anni del secolo. Tace la storia se questi due primi abitatori del luogo abbiano trovato le capre selvatiche, o se, invece, le attuali sieno discendenti di quelle domestiche importatevi da loro e inselvatichitesi nell'ambiente. Agli storici della nuova repubblica la risoluzione del quesito!

Il povero pastore e la sua consorte, quando nacque il loro figlio Polo, non sospettarono neanche di aver messo al mondo un re, e lo avviarono nella democratica carrirera di pastore; una carriera che con quella di regnante ha solo di comune l'obbedienza pecorina dei sudditi. Morti i genitori, Polo rimase unico abitante dell'isola, e perciò anche.... una rarità del suo paese, come lo è il Papa per l'umanità perchè ce n'è uno solo.... Perciò, come rarità, Polo fu presentato a Carlo Alberto quando nel 1842 quel sovrano si recò a Tempio in Gallura nel suo giro in Sardegna coi figli Vittorio e Ferdinando, e fu in questa occasione che Polo divenne.... "investito", ed ecco in che modo.

Il re curiosamente gli chiese:

—Quanti abitanti ha Tavolara?

—Uno solo — rispose egli inchinandosi.

—Allora voi — disse il Sovrano sorridendo — siete il re di Tavolara.

Polo prese sul serio lo scherzo: da quel momento si ritenne uno degli unti.... del Signore, un piccolo collega di quel Carlo Alberto che lo aveva investito del piccolo regno, e cominciò la sua commedia di regnante, non molto dissimile da molte altre dello stesso genere.

Per procurare al suo regno il lusso di una regina ed a sè il piacere di avere un suddito della specie umana, prese moglie, e da lei ebbe tre figli, il maggiore dei quali, l'erede al trono è ora un distinto ed onesto giovane il quale, lasciate le chimere del regno, si è ritirato alla Maddalena, dove lavora e vive decorosamente. Il resto della famiglia vive ancora a Tavolara.

Polo, dopo la famosa investitura, ritornato all'isola, tinteggiò malamente sulla porta di casa una corona a colore giallognolo, unico documento scritto del suo regno.

Le entrate dello Stato erano poche perchè poca la pastura e piccolo il gregge e le capre selvatiche, suddite ribelli, si tenevano fuori della portata della mano regale errabonde per il monte.

Il buon Polo perciò provvedeva alla famiglia con la pesca, con la caccia e col biscotto e lo stoppino che gli erano offerti in cambio di servigi resi ai bastimenti che si avvicinavano all'isola e dal provento di un pò di calce che vendeva in Terranova e Maddalena.

Oh! miseria superbamente sovrana!

Una volta parve al buon Polo che la Provvidenza, la quale tien l'occhio vigile sugli unti del Signore, avesse mandato la manna al suo regno, sotto la forma divina di alcuni sacchi di riso gettati in mare da un bastimento in naufragio. Li raccolse sulla spiaggia del suo regno e li tenne per sè. Mai l'avesse fatto! Seguì' una denunzia, e il povero sovrano, con poco rispetto della sovranità, fu condannato a qualche anno di carcere. Scontata la condanna politica e tornato al suo regno, Polo I soleva ripetere alla regale famiglia, che

quel riso... lo aveva fatto piangere! Tanto è vero che le freddure allignano anche nelle isole deserte.

Un'altra volta uno dei principi del sangue, Gerolamo suo figlio, venne condannato, sopra denunzia della "Società di protezione degli animali", per avere maltrattato un bue.

Nel 1861, fu eretto nell'isola il faro e vi si stabilirono alcuni fanalisti. Questo fatto, mentre dava all'isola qualche abitante oltre ai membri della famiglia reale, e vi portava un lume.... superiore, dava occasione ad una questione diremo cosi'.... internazionale. Polo vantava giustamente la proprietà dell'isola acquistata per diritto di prescrizione trentennaria. La sua famiglia la possedeva non solo da trenta ma da oltre sessant'anni, e il Governo d'Italia non aveva diritto di costruirvi il faro senza comprargli il terreno. Pagasse dunque, se voleva fabbricar fari! E nell'alto concetto dell'importanza dei suoi possedimenti. Polo chiedeva la miseria di cento mila lire, ma fini' di contentarsi di due mila, perchè nel regno italico — diceva saviamente il buon re — una cattiva transazione è da preferirsi ad una buona lite.

Un'altra volta fu minacciato da una questione, anch'essa internazionale, in occasione di un articolo pubblicato sulla "Neue Freie Presse" di Vienna, nel quale uno storico tedesco, pur riconoscendogli la sovranità, lo chiamava "un re senza soldati."

Polo I, avvertito da qualche bello spirito dell'affermazione di quel tedesco, se l'ebbe a male e rispose in un giornale ebdomadario di Sardegna, provando coi fatti che egli, per quanto senza soldati, era un re indipendente dall'Italia e dai vincoli.... della sua grammatica.

In un giorno di buon umore, un prefetto di Sassari, più sinceramente umoristico degli altri, si recò con alcuni signori di Terranova a Tavolara per visitarvi il sovrano.

La presentazione del prefetto al re, fatta da uno di quei signori, fu solenne.

—Maestà, le presento il prefetto di Sassari.

Ed il prefetto, abituato a simili cerimonie, fece un inchino profondo, mentre Polo I, con mossa grave, gli tendeva la mano.

—Bene, bene, sia il benvenuto il prefetto.

Poco dopo il re, in maniche di camicia, attendeva in cucina ad arrostire una capra selvatica per far provare al rappresentante della nazione amica la tenacità delle sue suddite, che egli solo, da sovrano amante del suo popolo, trovava mangiabili e saporite.

Il prefetto, in ricambio della cortese accoglienza, avendo saputo che il re doveva recarsi a Sassari per esigere le 2000 lire della transazione, lo invitè a casa sua e Polo vi si recò, tenendo quel contegno che si addice ad un sovrano in paese amico.

Nel ripartire trovò alla stazione un servo del prefetto con l'offerta di una torta, e Polo I la gradì e volle che per via la vedessero tutti i suoi compagni di viaggio della terza classe a fumare, e la mostrò poi prima d'imbarcarsi per l'isola a che ad essere re ci è sempre da guadagnare qualche torta.

LA SIGNORA E LA CASA

Nell'ultimo numero dimenticammo di pubblicare la rubrica "La Signora e la Casa". Questa dimenticanza ci procurò subito parecchie lettere di rimprovero da parte di alcune gentili lettrici. Ciò dimostra che esse si interessano alle notizie che riguardano la famiglia e la casa.

Per migliorare quindi questa rubrica abbiamo chiesto ed ottenuto la collaborazione di Mrs. Evangeline Adams Spozio. Questa pagina sarà da lei scritta ed interesserà senza dubbio vivamente le nostre gentili lettrici.

IL SAPONE E LA CIVILTA'

Un'illustre scienziato tedesco, il Von Liebig, l'ideatore dell'estratto di carne che è diffuso ormai in tutto il mondo, ebbe ad affermare che il consumo di sapone in media di individuo, è una misura di civiltà. Se questo sistema di misura è esatto gli Stati Uniti sono assai avanti nella scala della civiltà.

L'industria della fabbricazione dei saponi è progredita in proporzione del 63,1 per cento dal 1904 al 1909. In quest'ultimo anno il prodotto lordo di questa industria ha dato $111,357,777.

—Le calze nere devono essere risciacquate in acqua trattata con un po di azzurro se si vuole dar loro una colorazione fresca.

—Se volete che le patate siano assai bianche lasciatele qualche tempo in acqua fredda prima di togliere la buccia.

—Le flanelle che sono diventate ruvide e si sono raggrinzite riprendono la primitiva morbidezza bagnandole con della gasolina.

—Per evitare che un recipiente di vetro si spacchi versandovi della frutta calda od altre sostanze calde, rivestitelo con un panno bagnato e caldo.

—Le unghie delle dita curate ogni settimana riterranno la loro finezza e trasparenza molto più a lungo.

—La frutta è assai apprezzata come alleata della bellezza della donna. Specialmente l'uva, le arancie e le mele concorrono a dare bianchezza ed a conservare la freschezza della pelle. Il frequente uso della frutta mantiene all'organismo la freschezza della gioventù che consiste nella luminosità degli occhi, nella rigogliosità dei capelli e nella flessuosità dei movimenti.

NEL POLLAIO

Durante le notti fredde, umide, piovose o ventose, chiudete le finestre per la ventilazione nel vostro pollaio.

—La prima cosa da fare quando osservate che una gallina o una pollastra è ammalata è quella di isolarla.

—Nel pollaio non lasciate mai mancare qualche pezzo di carbone vegetale che è ottimo quale disinfettante delle vie intestinali.

IL CENTENARIO DI PARMENTIER

Leggiamo sui giornali agricoli francesi che la città di Neuilly ha festeggiato il centenario di Parmentier, l'uomo che nei giorni che precedettero la storica rivoluzione francese seppe introdurre e rendere popolare l'uso della patata come alimento fra le popolazioni della Francia.

La patata, conosciuta nei testi di botanica, sotto il nome di Solanum tuberosum, fu portata la prima volta in Europa e precisamente in Inghilterra, nel diciassettesimo secolo, da Sir Walter Raliegh. Fu poi introdottta in Germania dove fu largamente coltivata specialmente nei distretti setentrionali.

Il Parmentier non riuscì tanto facilmente a rendere popolare questo importante alimento vegetale.

Quando però il fiore della patata penetrò presso la Corte dei re di Francia ed il re stesso se ne ornò come se si trattasse di un fiore di grande valore, allora la pianta si popolarizzò. La patata divenne un alimento molto ricercato e nel volgere di pochi anni la sua coltivazione si estese da un capo all'altro della Francia.

Questo tubero è ora uno dei principali prodotti dell'agricoltura ed è fonte di ricchezza e di benessere a migliaia e migliaia di famiglie. E' bene quindi che la città che diede i natali a Parmentier, l'uomo che insegnò al popolo il valore nutritivo di questo tubero, ne festeggi il centenario. A questa onoranza deve, con ispirito di riconoscenza, associarsi il mondo intero.

PER LA DIFFUSIONE DEL "MONITORE"

L'amministrazione del MONITORE si è assicurata la cooperazione di un giovane connazionale, il Signor Giovanni Ferrero, di Torino. Letta una affettuosa lettera di presentazione rilasciatagli dall'amico nostro Oddino Morgari, Deputato al Parlamento, lo abbiamo invitato ad entrare a far parte della nostra famiglia colla carica di agente viaggiatore, tanto per il MONITORE quanto per la CAPITALE.

Il Signor Ferrero ha accettato e si è già messo al lavoro visitando le numerose colonie italiane.

Si avvisa quindi il pubblico che il Signor G. Ferrero è regolarmente autorizzato a fare abbonamenti, sollecitare avvisi e collettazioni per conto dell'Amministrazione del MONITORE e della CAPITALE.

Ogni cortesia usata al nostro agente e viaggiatore sarà da noi vivamente apprezzata.

DOPO IL CAFFE'

Un mendicante: Faccio tutti gli sforzi per ritornare dalla mia povera madre. La povera vecchia non ha più visto la mia faccia da dieci anni.

Un signore (guardandolo): Sarà così, certamente; perchè non ve la lavate?

Un yankee (vantando il caldo americano): Figurati! abbrucia le ali delle mosche.

Patrizio: Ma questo è nulla in confronto con l'Irlanda. Ci tocca mantenere le galline a gelati, se no, ci fanno le uova allesse.

Ai visto? quel povero Antonio s'è preso tre anni per aver rubato un cavallo.

—Già sta bene! Perchè non l'ha comprato e poi non pagato, come un gentiluomo qualsiasi?

—Memmo, — diceva la mamma — ogni volta che fai il cattivo, mi viene un capello bianco.

—Gesummaria! tu devi essere stata un diavolo. Guarda la nonna!

Vol. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, FEBR. 15 — MARCH 1 — 1914 No. 11-12

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi - Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist)

IL PADIGLIONE DELLE "INDUSTRIE MECCANICHE"

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific 1915

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., FEBR. 15 — MARCH 1 — 1914 No. 11-12

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò }

Direzione e Amministrazione
21 *Columbus Avenue*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

LA NOSTRA CROCIATA

IL MONITORE è una rivista pacifista che agli onori del lauro guerresco preferisce di gran lunga i benefici del mite albero d'ulivo.

Non abbiamo quindi dei nemici. Un'eccezione però dobbiamo fare e facciamo nel caso del proibizionismo, una delle piaghe degli Stati Uniti, che minaccia di incancrenire e paralizzare lo sviluppo industriale ed agricolo della nostra bella California. Contro il pribizionismo ed i suoi falsi profeti il MONITORE è sceso in armi con sicura baldanza iniziando una vera e moderna crociata per la difesa di una fra le industrie più importanti del nostro Stato: la viticultura.

I nostri articoli, sia in italiano, sia in inglese, hanno prodotto un'ottima impressione fra l'elemento americano ed i connazionali, risvegliando l'interessamento in tutti coloro a cui sta a cuore l'incremento dell'agricoltura ora minacciata dal proposto emendamento costituzionale.

Vediamo con piacere che tutta la stampa italiana e francese nella California ha compreso l'importanza e la gravità della situazione e con una assennata campagna di propaganda si prepara a fronteggiare i proibizionisti.

Le forze proibizioniste vanno irregimentandosi,, lavorano con ordine e con determinazione. Alla testa di questo movimento si trovano persone dotate di capacità esecutiva, fornite di mezzi che provengono da ogni parte degli Stati Uniti. Perchè gli alleati del proibizionismo, in tutti gli Stati della Confederazione, si sono proposti di dare una battaglia campale in California, lo stato eccellentemente vinifero dell'Unione. Essi pensano, e non a torto, che se il proibizionismo riuscisse trionfante in California alla prossima votazione refendaria di Novembre, sarebbe poi assai facile estendere la propaganda in tutti gli altri Stati e vincere. Il sogno di questi fanatici è appunto quello di imporre il proibizionismo a tutti gli abitanti degli Stati Uniti.

Si vede quindi tutta l'importanza, pratica e teorica, delle imminenti elezioni autunnali.

Se noi permettiamo alle forze nemiche della libertà personale e del libero commercio, di organizzarsi e vincere nel nostro Stato riuscirà assai facile ai nostri avversari di far trionfare il proibizionismo in tutti gli Stati Uniti.

Noi non dobbiamo cullarci nella sicurezza della vittoria. Le votazioni elettorali molto spesso causano delle ingrate sorprese. Non lasciamoci quindi vincere dall'inerzia. Attività ci vuole, organizzazione, lavoro. Dobbiamo indurre i nostri amici, le nostre conoscenze che non hanno la cittadinanza americana ad ottenerla, assistendoli in questa operazione d'alto valore civico: dobbiamo vigilare a che coloro che hanno la carta di cittadinanza e sono quindi elettori qualificati di questo Stato, si registrino e facciano registrare i membri delle loro famiglie e, quando sarà arrivato il momento opportuno, si rechino a votare.

Questo è un vero atto di patriottismo. Non basta gridare contro il proibizionismo, bisogna combatterlo in modo attivo. In un paese retto a democrazia ed a largo suffragio si combattono i nemici della libertà e del progresso colla scheda alla mano. Il voto è l'arma debellatrice del proibizionismo. Lo hanno dimostrato alcuni giorni fa gli elettori di Oakland che si ribellarono ad una imposizione arbitraria delle autorità municipali con una splendida votazione referendaria. La votazione di Oakland ci ha additato la via. Avanti! Per la libertà contro l'arbitrio, per la sincerità contro l'ipocrisia!

LA PRODUZIONE DEL FRUMENTO

Dal rapporto annuale del Dipartimento di Agricoltura a Washington si rivela che la produzione mondiale del frumento è stata di 4,125,658,000 di bushels nel 1913. — E' questa la prima volta, nella storia della coltura del frumento che questo cereale, così importante nella economia domestica, ha raggiunto e sorpassato i quattro bilioni di bushels.

Nell'anno antecedente la produzione del frumento

fu inferiore di circa 298,500,000 di bushels e così proporzionatamente negli anni anteriori. La somma di tre bilioni di bushels di frumento fu raggiunta la prima volta nel 1902. In poco più di dieci anni la produzione è stata quindi aumentata di un quarto.

Queste statistiche illustrano in modo chiaro e convincente la fallacia delle vecchie teorie di Malthus che cioè la produzione dei frutti e dei cereali e degli alimenti in genere è inferiore all'aumento della popolazione terrestre.

I moderni sperimentatori tendono invece a dimostrare che la produzione è inesauribile e può essere moltiplicata ad una cifra favolosa.

In una nostra conversazione con Luther Burbank l'illustre cultore delle scienze vegetali applicate alla agricoltura, fummo illuminati su questo argomento importantissimo. Diceva il placido Burbank che se si riuscisse a modificare la pianta del frumento in modo da costringerla a dare due chicchi di grano di più per spiga, quanta ricchezza e potenza nutritiva non acquisterebbe il mondo.

Finora non si è mai pensato a migliorare, a correggere a sviluppare la natura e le sue forze. L'uomo si applicò alla meccanica, all'astronomia, alla fisica, alla chimica ma ha sempre trascurato lo studio scientifico e razionale della agricoltura. E' solo in questi ultimi trenta anni che i governi e gli istituti scientifici si sono applicati all'agricoltura con criteri nuovi e razionali.

Ed i risultati ottenuti sono semplicemente meravigliosi come lo dimostra il solo fatto che in una decade la produzione mondiale del frumento da tre bilioni di bushels è stata portata a quattro bilioni.

Se si continua con questo aumento anche negli altri articoli della alimentazione vegetale in pochi anni vedremo salire la produzione a cifre veramente favolose.

L'uomo avrà quindi così assicurato un pane più abbondante, meno duro, non inzuppato di lagrime e di sudori eccessivi.

CONTRO LE UOVA CINESI

La Federazione dei Produttori della Contea di Sonoma ha inviato ai vari Board dei Supervisors ed ai Commissioners di varie vittà e contee della Stato una comunicazione chiedendo che siano adottate delle energiche misure ed ordinanze contro l'uso della uova della Cina invitando le autorità sanitarie e gli ispettori della "pure food law" (legge sulla purezza degli alimenti) a sequestrare tutte le uova importate dalla Cina ed a distruggerle. — Si afferma che alcuni poco scrupolosi commercianti di San Francisco hanno messo sul mercato le uova importate dalla Cina gabellandole come uova dell'Est e degli Stati del Mezzodì.

Se le autorità non possono, in legge, prevenire l'importazione delle uova della Cina, possono però costringere i negozianti a indicarne la qualità al pubblico perchè non sia tratto in inganno.

Da quando è entrata in vigore la nuova tariffa doganale con una certa diminuzione nella tariffa sulle uova subito si iniziò una larga importazione di uova dalla Cina dove i negozianti possono provvedersene a tre o quattro soldi la dozzina realizzando quindi dei grandi profitti, a danno del piccolo consumatore.

Le uova cinesi sono un po' più piccole delle nostre uova comuni; sono meno allungate, più rotonde e di un colore bruno-cinereo.

La Sonoma County Producers Association ha fatto bene a richiamare l'attenzione delle autorità e del pubblico su questa importante questione.

Noi non abbiamo nessun "fatto personale" contro le brave galline della celeste repubblica, ma tuttavia preferiamo le galline yankee e le loro uova. Chissà qual sorta di cibo saranno costrette a mangiare quelle povere galline della Cina! E' bene quindi che le nostre brave massaie, anche a costo di rimetterci qualche soldo si facciano uno scrupolo di non comperare le uova importate dall'Asia.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Si hanno ora delle prove definitive e concrete per affermare che la situazione industriale e commerciale è migliorata. Per la prima volta, nel periodo di 13 mesi, la United States Steel Corporation ha aumentata la sua produzione che nel Gennaio del 1914 ha superato di 351,572 tonnellate la produzione avutasi nel più attivo dei mesi precedenti.

Il risveglio dell'industria metallurgica è un buon indice di migliorate condizioni finanziarie poichè tutti gli economisti si accordano nell'affermare che da essa dipendono le altre industrie.

Un altro indice di risveglio industriale si ha nel fatto che la Copper Producers Association ha quasi liquidato un deposito di quattro milioni di libbre di metallo (rame) mentre si temeva un aumento.

Il mercato monetario è migliorato in modo assai considerevole, specialmente negli Stati Uniti.

In Europa la migliorata situazione politica fa presagire una ripresa degli affari commerciali. Non è quindi fuori di luogo l'ottimismo che prevale nei circoli finanziari e che dà anima e spinta alle energie fattive dei produttori.

IL MONITORE

UNA PREZIOSA COLLABORAZIONE

Abbonati! Lettori! Ecco una notizia che vi farà molto piacere. Si tratta del miglioramento tecnico del nostro MONITORE che ha ormai conquistata tutta la vostra simpatia.

Il nostro direttore in un recente viaggio a Santa Rosa si è assicurata la collaborazione di **Luther Burbank**, il celebre orticultore e floricoltore di Santa Rosa, il cui nome è conosciuto ormai in tutto il mondo civile per le mirabili sue scoperte ed applicazioni agricole.

Luther Burbank è l'uomo forse più occupato del mondo. Eppure egli ha accordato una lunga intervista al nostro Direttore, ha altamente elogiato questa rivista ed ha promesso di collaborare, di quando in quando, con articoli istruttivi e pratici.

Sulla vita di Luther Burbank, sulle sue opere e sul suo carattere scriveremo in un prossimo numero. Per ora abbiamo annunciato al pubblico, orgogliosi e fieri, la sua preziosa collaborazione.

Un fittavolo dei dintorni di Mortara ha consegnato ad una ditta esportatrice di carni suine un maiale di dimensioni veramente colossali, Il maiale era lungo due metri e mezzo.

UNO DEGLI IMPONENTI ARCHI TRIONFALI DE LL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL PANAMA-PACIFIC

LA COLTURA RAZIONALE DELL'ULIVO

(Continuazione del numero precedente)

La rimondatura — E' un'operazione biennale che si fa all'albero d'ulivo dopo raccolto, sopprimendo alcuni rami ritenuti superflui, e organizzando l'intiera ramificazione nel modo voluto. Non si dà la stessa forma a tutti gli alberi da frutta: essa varia secondo la natura dell'albero, dal modo di coltivazione.

Sono quattro i modi di formazione degli alberi: 1) Ad alto fusto e globoso — 2) a medio fusto e piramide — 3) a ventaglio — 4) a forma d'albero piangente. Per l'olivo, nei primi cinque anni, mentre si forma la ramificazione, si deve elevarlo con almeno tre o quattro rami verticali, formandosi così la base d'un bell'albero e preparandolo ad una certa altezza ad essere trasformata (nel secondo lustro) ad albero piangente forma trovata la migliore per ottenere abbondente fruttificazione e per facilitarne il raccolto.

Tralasciamo la descrizione dei tagli nella recisione dei rami per la rimondatura, operazione questa assai delicata: ricordiamo solo che il numero sovrabbondante di rami fa ottenere troppi frutti di cattiva qualità ed impoveriscono presto il suolo e l'albero.

Raccolto dell'ulivo — Il sistema antico e barbaro di raccogliere l'ulivo consisteva nel bastonare l'albero con un lungo bastone costringendo i frutti a cadere a terra per essere raccolti da donne e ragazzi.

Col bastonare ripetutamente l'albero per far cadere i frutti si colpiscono e si rompono molte palmette che stanno all'ascella delle foglie in tutti i rami di secondo anno. Queste palmette spuntano prima della raccolta dei frutti e sono il gruppetto di fiori che danno il frutto l'anno dopo quindi battute anche queste si annienta il futuro prodotto e da ciò è nato il detto — l'ulivo un anno dà frutto e un anno no. — Però coll'andare del tempo alcuni studiosi di olivicultura, e tra questi il Prof. Caruso, della scuola Superiore di Agraria a Milano, dimostrarono con fatti quanto danno si recava all'albero bastonando i frutti. E mostrò così che raccogliendo i frutti a mano l'albero produce bene quasi tutti gli anni.

Siccome tale raccolta a mano era costosa, si ideò un rastrello con due lati dentati, a lungo manico. Stendendo sotto l'albero una tenda a forma di parapioggia, nel senso contrario, si rastrella l'albero quando i frutti sono maturi e si raccolgono facilmente.

Quest'operazione vien fatta da tre operai così distribuiti: il primo distende la tenda sotto l'albero in anticipo (purchè si abbiano più tende a disposizione). Il secondo colla scala ed il rastrello fa cascare quasi tutti i frutti sulla tenda. Il terzo completa a mano la raccolta dei pochi frutti rimasti e passa innanzi. Aspetta al primo operaio di porre i frutti nei sacchi liberando la tenda per andarla a distendere ad un altro albero avanti. Con questo nuovo sistema non si maltratta l'albero che produce così ogni anno e con tre soli uomini si fa il lavoro che prima ne richiedeva dieci.

Manipolazione dell'olio — Qualche secolo fa, quando il progresso era lento come la tartaruga, non esisteva nessun stabilimento a vapore per la macinazione dell'ulivo e la manipolazione dell'olio: solo si usavano alcuni apparecchi per il macino e per estrarne l'olio. Il raccolto si faceva in 40 giorni ed il macino durava tre mesi, quindi il frutto immagazzinato fermentava ed ammuffiva e coloro ai quali toccava di essere ultimi ricevevano olio assai cattivo sia per l'odore, sia per il sapore. Oltre a ciò gli strettoi mal costruiti lasciavano nella **sanza** quasi il quinto della parte oleosa.

Ora grazie al progresso si hanno degli stabilimenti dove con macchine di grande potenzialità questi prodotti si manipolano a perfezione. In Tunisia (colonia francese) l'ulivo è un cespite di ricchezza di prima importanza: ivi esistono centinaia di stabilimenti che producono fino a 5000 litri d'olio al giorno.

Chi conosce veramente i metodi moderni di coltura dell'ulivo sa che esso rende più di qualsiasi altra pianta e non teme di farne un'estesa piantagione.

Agronomo **Giovanni Failla**

Un'importante inchiesta sull'industria vinicola in California affidata al Prof. Dr. Bonelli

Il ministero d'Agricoltura Industria e Commercio in Italia venuto a conoscenza della presenza del Dr. Cav. L. G. Bonelli in California, gli ha recentemente affidato l'incarico di tenere un'inchiesta sull'industria della viticultura e sui sistemi vinicoli adottati in California.

Per dare una più chiara idea di questa importante missione riproduciamo la lettera ministeriale.

ROMA, Dicembre, 1913

Ministero d'Agricoltura, Industria
e Commercio

Al Dr. Cav. L. G. Bonelli — Los Angeles, Cal.

Questo ministero è informato che Ella sta visitando la California per studiarne l'industria vinicola, la quale per molti riguardi interessa anche i produttori e commercianti di vino italiani, Le sarei perciò grato se si compiacesse di farmi avere una relazione sull'importanza economica della viticoltura californiana, sui sistemi vinicoli e di vinificazione più diffusi, sulle qualità dei vini che si producono, e sul loro commercio negli Stati Uniti, nonchè sull'avvenire che l'industria potrà avere e sull'influenza che essa potrà esercitare sul commercio vinicolo italiano. Del resto mi tornerà gradita qualsiasi notizia che abbia relazione col movimento economico-agrario in California, o che si riferisce agli interessi dei nostri connazionali costà residenti da quelli della madre patria. Sarò lieto di pubblicare, se del caso, la relazione che Ella mi inviasse.

Per il Ministro, **B. Moreschi.**

La scelta fatta dal ministero non poteva essere migliore perchè il Prof. Bonelli, dell'Università di Torino, è uno specialista in questioni enologiche e farà una relazione completa ed interessante.

Il "MONITORE CALIFORNIANO" tratta in modo sereno, largo, non-partigiano, questioni agricole commerciali e finanziarie che interessano i nostri farmers. Chiedete numeri di saggio. Vi saranno spediti gratis.

LA CALIFORNIA, LA VERA ITALIA D'AMERICA

Importanti informazioni sulle risorse e sul brillante avvenire della California

CAV. A. SBARBORO

Comm. Prof. Dott. Bernardino Frescura
Presidente dell'Esposizione Coloniale Internazionale di Genova, Italia

Caro Signore;

In risposta alla vostra richiesta ho il piacere di inviarle alcune informazioni sulle immense risorse naturali della California, che non dubito riusciranno di alto interesse alla S. V. ai funzionari e ai visitatori di codesta Esposizione che saranno vivamente interessati nel conoscere ciò che hanno fatto gli emigranti italiani, primi fra i quali quelli provenienti da Genova, nell'opera di sviluppo della California, a beneficio di questo Stato, di loro stessi e delle loro famiglie.

Area della California

Lo Stato della California è il secondo della Confederazione Americana per la vastità della sua superficie. Da Nord a Sud è lungo circa sette cento miglia ed è largo circa duecento miglia da Est ad Ovest, e contiene circa 153,650 miglia quadrate. Sul confine occidentale è bagnato dall'Oceano Pacifico. Possiede vari porti, il principale dei quali è San Francisco, che dai turisti è considerato il più vasto ed il più sicuro del mondo, eccettuato il porto di Rio de Janeiro.

Clima della California

Non si può definir meglio il clima della California dicendo che è identico a quello dell'Italia. Nella parte Settentrionale vi sono montagne la cui vetta più elevata, il Monte Shasta, coi suoi ghiacci e le sue nevi perenni ricorda la catena delle nostre Alpi nei dintorni di Torino. Il clima della parte centrale a San Francisco e dintorni, può essere paragonato a quello di Genova. Qui la neve si vede assai di rado, e quando cade qualche volta subito si squaglia. La parte Meridionale dello Stato contiene la splendida città di Los Angeles ed all'estremo sud San Diego. Qui il clima, coll'azzurro del cielo e del mare è un'esatta riproduzione dei gloriosi climi di Napoli e di Palermo. In conseguenza del favorevole clima che ho descritto non v'è bisogno di aggiungere che lo Stato è salubre in ogni sua parte, allo stesso modo della nostra bella Italia.

Produzione

I prodotti dello Stato di California possono essere descritti brevemente. Lo Stato produce ogni pianta, fiore, arbusto, cereale, pianta da frutta, come l'arancio, il limone, melograno, la vite, ecc., così perfettamente come in Italia.

Durante un mio viaggio in Italia nel 1900 feci delle minute ricerche allo scopo di portare da quel territorio in California qualche prodotto agricolo che qui non esisteva, ma non ho potuto assolutamente trovare alcun vegetale che qui già non esistesse.

Nella parte Settentrionale ed Orientale dello Stato si distendono delle catene montuose simili a quelle della nostra Italia, alcune coperte di nevi quasi per tutto l'anno; ivi sorgono le foreste più grandi del mondo e giacciono i laghi che forniscono acqua ai fiumi che poi servono per l'irrigazione e per fornire l'energia elettrica.

Mentre l'industria elettrica è comparativamente ancora nella sua infanzia, tuttavia ha già fornito parecchi milioni di cavalli vap. facilitando la riduzione del prodotto greggio dello Stato in prodotti manufatturati, al minor costo possibile. Si aggiunga che negli ultimi anni si è scoperta l'esistenza del petrolio in molti luoghi dello Stato. In alcune località il petrolio si elevava a parecchi piedi di altezza sprigionandosi dal suolo.

Questo prodotto costituisce una grande ricchezza di questo Stato essendo largamente venduto sui mercati dell'Ovest mentre una buona parte è esportato in Oriente nella Cina e nel Giappone principalmente.

Le miniere d'oro diedero dapprima l'impulso per la colonizzazione della California. La prima industria aurifera diede impiego a molte migliaia di persone, trovandosi l'oro vicino alla superficie del suolo. Molti di questi territori auriferi sono ora esauriti, perchè quasi tutto il prezioso metallo è stato estratto fino alla profondità di duecento e persino di trecento piedi e fino a tre mila piedi di profondità. Perciò per sfruttare ora alcune di queste miniere si richiedono vasti capitali, molto tempo e pazienza, così che la produzione dell'oro e dell'argento continua ad essere assai vasta raggiungendo la cifra di circa venti milioni di dollari per anno. Nelle diverse zone dello Stato ogni tanto scoprono nuovi giacimenti di questi metalli preziosi, e negli Stati vicini, così che questa industria continuerà a dare impiego a parecchie migliaia di persone per molti anni avvenire.

La California è ricca, oltre che in oro, di parecchi altri metalli preziosi, come l'argento, rame, mercurio, ecc. In diverse parti dello Stato esistono delle buone cave di marmo capace di competere coi nostri marmi di Carrara come materiale da costruzione. Infatti appena si avrà una riduzione sui prezzi di trasporto verrà ridotta l'importazione dei marmi italiani. In molte località si osservano pure delle cave di granito e del materiale da costruzione che servono nella costruzione dei migliori edifici delle nostre città.

Trasporti

I mezzi di trasporto quando fu scoperta l'esistenza dell'oro per la prima volta in California, nel 1848, erano assai primitivi. Da New York, attraverso il continente, la distanza da percorrersi era di tre mila miglia gran parte della quale su lande desertiche con Indiani ostili. Le navi a vela dovevano percorrere molte miglia per la via del Capo Horn. Più tardi le navi a vapore da New York salpavano da Aspinwall; i passeggeri trasbordavano attraverso l'istmo di Panama ed a mezzo di un'altra nave a vapore proseguivano per San Francisco. Così erano necessari da trenta giorni (nave a vapore) a sei mesi (con nave a vela) da New York alla California. Ma ora parecchie linee ferroviarie solcano il continente; il viaggio è compiuto in quattro giorni e mezzo con treni sui quali il viaggiare è altrettanto piacevole e comodo quanto il soggiorno nei più grandi alberghi. Una volta dall'Italia a New York si trattava di un viaggio noioso e lungo; ora si viaggia in bastimenti giganteschi in un periodo da cinque a qundici giorni mentre i pericoli del mare sono quasi interamente eliminati.

Lo Stato di California è ricco di ferrovie che attraversano lo Stato in diverse direzioni, azionate a vapore o ad energia elettrica.

Ma la via più facile per arrivare in California specialmente dall'Europa sarà offerta dalla nuova via del Canale del Panama quando la colossale impresa sarà terminata, ed aperta al traffico mondiale. Questa via permetterà il passaggio da Genova in vapori di prima classe, direttamente a San Francisco attraverso il Canale del Panama, per il trasporto dei passeggeri e delle merci. Così i nostri emigranti saranno in grado di raggiungere la California quasi allo stesso prezzo che ora si paga per recarsi a New York.

Con questo mezzo la California si attende due grandi vantaggi. Primo: Un Vasto numero di attivi coltivatori potranno arrivare a coltivare vigne, alberi fruttiferi come aranci, limoni, susine, peschi, meli, peri, melograni e tutti gli altri generi di frutta, noci, ecc., a minor costo di quello che sono attualmente prodotti. Secondo: Il notevolissimo ribasso sulle tariffe di trasporto degli inesauribili prodotti della California permetterà una più larga esportazione dei prodotti in altre parti della nazione e renderà più accessibile alla massa del popolo l'acquisto dei prodotti ora considerati come di lusso. Non vi sarà quindi possibilità di sovraproduzione in questo stato.

L'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific

Per celebrare il grande avvenimento del taglio dell'istmo del Panama il popolo americano ha saggiamente deciso di invitare il mondo ad una grande Esposizione Internazionale che si dovrà tenere nel 1915 e assai appropriatamente in San Francisco.

Lo Stato di California ha sottoscritto molti milioni di dollari allo scopo di garantire un successo a questa grandiosa iniziativa che dal lavoro ormai eseguito promette di riuscire la più spettacolosa Esposizione mai tenuta finora nel mondo.

Fu con grande alterezza che gli Italiani della California e degli Stati Uniti appresero alcuni mesi fa che il Governo Italiano aveva stanziato la notevole somma di $400.000 allo scopo di erigere un padiglione e di esporre decorosamente. Noi siamo un po' contrariati perchè ancora non si è fatto alcun passo verso la scelta della località come già han fatto parecchie nazioni estere con assai minori mezzi finanziari dell'Italia. Alcune di queste nazioni hanno già in corso di costruzione i loro edifici; ma noi di California e tutti gli Italiani degli Stati Uniti sinceramente speriamo che il Governo Italiano non mancherà di agire prontamente col dovuto riguardo verso gli Stati Uniti dove risiedono e prosperano parecchi milioni di Italiani.

Le condizioni finanziarie della California

Le istituzioni finanziarie nella California, come era da prevedersi facilmente trattandosi di uno Stato ancor giovine, furono spesso confrontate dai disastri. Alcune banche, sia per inetta amministrazione, sia per incapacità, sia qualche volta per la disonestà dei loro ufficiali, caddero; ma ora tutte le istituzioni finanziarie dello Stato sono state assoggettate ad un rigoroso controllo del Governo che impiega funzionari che almeno ogni sei mesi fanno delle minuziose inchieste sui loro depositi: così le banche sono ora assolutamente sicure in California come lo sono in altre parti del mondo.

Le banche italiane

La popolazione italiana di San Francisco ha ora quattro banche con un attivo di oltre $25,000,000.

La prima banca commerciale e di risparmio fu organizzata la prima volta negli Stati Uniti da me nel 1899 e ne fui eletto presidente. Iniziata allora col piccolo capitale di $250.000 questa istituzione ha aumentato il suo capitale versato alla cifra di $750,000 con un sopravanzo di oltre $200.000 ed un attivo totale di oltre $6.000.000.

Il primo edificio della nostra banca fu inaugurato da S. A. R. il Duca degli Abruzzi, che allora si trovava in viaggio di crocera a bordo della nave da guerra Cristoforo Colombo. Questo edificio fu distrutto dal terribile incendio di San Francisco del 1906 ma mentre le rovine erano ancora fumanti radunai un "meeting" dei Direttori e venne unanimemente deciso di erigere un altro fabbricato sullo stesso luogo, fabbricato di acciaio e di granito, a prova di fuoco ed a prova di terremoto.

Questa banca avendo salvato tutti i suoi depositi ed attivi grazie alla solidità delle sue casseforti ed avendo ricevuto offerte telegrafiche di assistenza dalle banche corrispondenti di New York, Boston, Chicago, Philadelphia e d'Italia, fu resa capace di assistere prontamente numerose famiglie italiane nell'opera di ricostruzione delle loro case distrutte dall'incendio. La stampa americana di questa città ebbe parole di alto elogio per l'iniziativa dei residenti italiani di San Francisco per la loro energia e fede nei destini della nostra città Esistono in San Francisco diverse Building and Loan Societies (come pure in California) che si potrebbero chiamare banche cooperative di risparmio. Questi istituti aiutano gli operai ad economizzare i loro risparmi pagando nel fondo comune un ammontare

mensile. Questo denaro è usato per far dei prestiti ai membri per costrurre delle case e per il pagamento delle quote mensili.

Ebbi il piacere di organizzare e di amministrare cinque di queste note istituzioni per venticinque anni nel qual tempo mi furono consegnati $6,500,000 coi quali furono costruite 2,500 case per famiglie, che ora sono interamente pagate e la somma di $1,500,000 fu sborsata ai giovani depositanti che affidarono il loro denaro alla Associazione e per ogni $10 che essi pagavano al mese in circa due anni ricevettero la somma di $2.000 in contanti, compresi gli interessi. Questa operazione in molti casi servì come di base alle loro fortune.

Oso affermare che senza il concorso di queste pratiche istituzioni il dieci per cento delle famiglie che ora vivono nelle loro case interamente pagate, non avrebbero un tetto sotto cui ricoverarsi.

Unisco a questa lettera alcune copie degli statuti di queste grandi istituzioni in lingua italiana perchè siano lette dai nostri giovani italiani allo scopo di trarne profitto. Ho il fermo convincimento che queste mutue Associazioni di credito quando ben dirette ed amministrate, sono le migliori istituzioni finanziarie per gli operai, finora inventate.

La California, mecca degli emigranti

Ora che ho dimostrato che la California è l'Italia d'America passerò ad esporre le attrattive di questo paese per l'emigrante italiano.

Il territorio della California è di un terzo più vasto del territorio del regno d'Italia e mentre, come già dissi, produce ogni cosa che cresce anche nel territorio della madre-patria che mantiene oltre 35 milioni di abitanti, lo Stato di California al presente contiene poco più di due milioni e mezzo di abitanti. Si vede quindi facilmente che in questo Stato dal Golden Gate vi è spazio per parecchi milioni di persone.

Leggi ed educative facilitazioni

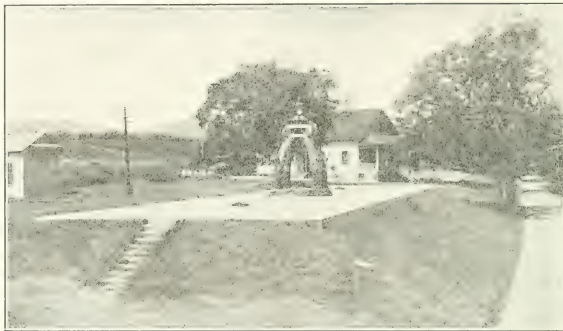
Le leggi dello Stato di California sono buone e liberali. Le facilitazioni scolastiche per i ragazzi non sono forse sorpassate da qualsiasi altro paese del mondo. Anche nelle parti più remote dello Stato esistono scuole libere pei fanciulli e nelle grandi città splendidi collegi ed Università.

L'ingresso della Villa pompeiana del Cav. A. Sbarboro ad Asti, Cal.

Chi dovrebbe emigrare

Prima di tutto voglio dire che tutte le persone che possiedono una casa comoda ed un buon patrimonio per sè e per le loro famiglie fanno bene a rimanere nel loro paese e a non tentare di mettere a repentaglio la loro fortuna col rischio di andare incontro a disillusioni privazioni e fatiche in paesi esteri. Meglio starsene a casa. Non cercare pane migliore di quello fatto con farina. Ma all'uomo con energia, ambizione ed iniziativa ed al povero lavorante che non ha prospettive di migliorare la propria condizione in Italia per sè e per i suoi figli, vorrei consigliargli, se vuole emigrare, di recarsi in California. Mentre per alcun tempo dopo il suo arrivo egli potrà trovarsi afflitto da nostalgia e contrariato per la difficoltà di trovar sulle prime un lavoro rimunerativo e impacciato nei suoi movimenti per la difficoltà di comprendere e di parlare la lingua del paese, tuttavia colla pazienza e colla perseveranza, industria e sobrietà e sopratutto onestà, a passo a passo, egli riuscirà a migliorare la propria condizione ad aprire la strada ai propri figliuoli per

diventare indipendenti, forse ricchi, probabilmente grandi.

I pionieri della California erano grandi avventurieri, uomini coraggiosi di forte volontà e determinazione, uomini che erano animati da un forte desiderio di far qualcosa per migliorare, progredire nella vita, diventare utili a sè stessi, alle loro famiglie ed al paese di adozione; il meraviglioso progresso fatto in questi ultimi sessant'anni dimostra il coraggio e l'attività di quei forti pionieri. Quegli uomini non dimentcarono mai per un momento il paese dei loro genitori. Essi continuarono ad amarlo come amarono le loro madri. Ma l'uomo che riuscì si affezionò al suo paese d'adozione come il marito si affeziona alla moglie.

La California, trovandosi a notevole distanza dall'Italia, non è un paese da recarvisi coll'intenzione di fare una fortuna in pochi anni e di ritornare in patria a goderla. Chi pensa così in genere non riesce. Le legittime fortune non si fanno in un giorno nè in pochi anni. Le persone che desiderano riuscire nella vita devono tracciare i piani per gli anni avvenire, lavorare assiduamente e fedelmente coi loro progetti in vista e se questo uomo ha qualche capacità e qualche merito egli riuscirà. Qualsiasi persona che viene in California non importa quale è la sua condizione e la sua abilità egli deve lavorare pazientemente e far conoscere le sue abilità e presto o tardi i suoi sforzi saranno coronati dal successo.

Vantaggi per i capitalisti

Ho detto che la California è il paese per i poveri. Questo è vero, ma nello stesso tempo si deve dire che vi sono opportunità tanto per il ricco quanto per il povero. L'Inghilterra deve la sua predominanza finanziaria principalmente agli inglesi che hanno investito milioni e milioni di sterline in grandi imprese in ogni parte del mondo. Non credo che vi sia un altro paese al mondo che possa offrire migliori attrattive al capitale, prudentemente investito, dello Stato di California colle sue innumerevoli risorse naturali cui ho accennato più sopra. Queste condizioni richiedono due fattori, lavoro e capitale. Ora qui parlo per mia esperienza personale.

La colonia Italo-Svizzera

Circa trent'anni fa ho radunato intorno a me alcuni pochi amici ed acquistammo un tratto di terreno di 1500 acri che allora a stento nutriva due uomini con 500 pecore. Coll'industria attività l'onesto lavoro ed il senno pratico degli Italiani, noi trasmutammo quel terreno in un immenso vigneto; ottenuto un successo si acquistarono altri tratti di terreno in altre parti dello Stato e vi costruimmo delle vinerie. Oggi questa istituzione — La Colonia Italo-Svizzera — dà proficuo impiego direttamente ed indirettamente a più di mille e cinquecento attive persone che assieme alle loro famiglie hanno allevato centinaia di fanciulli. I nostri abili viticultori hanno dimostrato al mondo, assieme ai nostri vinicultori, che la California è il paese del vino, che la vera vite da uva da vino — vitis vinifera — cresce così perfettamente come in Francia, Italia e Spagna e nelle provincie renane, e che l'uva produce un vino altrettanto buono di qualsiasi altro paese del mondo.

Il tino più vasto del mondo. Contiene 500.000 galloni di vino

Oltre a ciò è stato recentemente dimostrato al mondo il fatto straordinario che la California può e riesce infatti a produrre dello Champagne tanto buono quanto quello prodotto nelle cantine di Rheims in Francia. Ciò fu recentemente dimostrato dal fatto che alla Esposizione Internazionale di Torino, Italia nel 1911, lo Champagne della Colonia Italo-Svizzera prodotto ad Asti in California, ottenne il "Grand Prix", ciò che significa che quel prodotto era perfetto e buono quanto il prodotto del genere di ogni altro paese.

Inoltre molti dei miei lettori senza dubbio sapranno che detto Golden State Champagne dell'Italian-Swiss Colony ha ricevuto il "Gran Prix" anche alla Esposizione tenutasi a Ghent nel Belgio, nel 1913.

Infatti i vini di questa Colonia furono esposti ed ottennero premi e medaglie d'oro a queste Esposizioni Europee:

Genova, 1892 — Dublino, 1892 — Bordeaux, 1895 — Parigi, 1900 — St. Louis, 1903 — Seattle, 1909 — Chicago, 1893 — San Francisco, 1894 — Guatemala, 1897 — Buffalo 1901 — Portland, 1904 — Torino, 1911 — Ghent, 1913.

Quando il popolo americano sarà educato all'uso

del vino durante i pasti come facciamo noi in Italia — e a questo scopo recentemente ho organizzato i coltivatori di viti della California per raccogliere dei fondi per condurre una campagna educativa nella quale spero di uscire vittorioso — allora le dolci colline di questo Stato, che ora produce non più di cinquanta milioni di galloni di vino all'anno, produrranno un bilione e mezzo di galloni all'anno, come sono ora prodotti in Italia, dando così impiego a milioni di attivi viticultori, tra i quali naturalmente potranno predominare gli Italiani che conoscono la coltivazione della vite a perfezione.

Il fanatismo proibizionista

Sfortunatamente alcuni americani come anche parte dei popoli di razza anglo-sassone, sono dediti alle forti bevande spiritose e spesso si ubbriacano con gravissimo danno di loro stessi e delle loro famiglie.

Alcune persone di buone intenzioni da molti anni hanno organizzato dei movimenti proibizionisti negli Stati Uniti. Queste persone non essendo abituate a bere vino ai loro pasti, che usato in moderazione è inoffensivo, hanno condannato l'uso di questa sana non inebriante bevanda, come pure le spiritose bevande alcooliche come wiskey, acquavite, ecc.

Vedendo il pericolo di questo movimento all'industria viticola in California, mi presi la briga, durante un mio viaggio in Europa di visitare l'ambasciatore Americano a Roma, Lloyd C. Griscom e vari consoli americani nelle principali città d'Italia e di Francia ed ottenni da loro delle lettere attestanti il fatto che in quei paesi dove ogni uomo, donna e fanciullo usano vino in moderazione durante i pasti, l'ubbriachezza è quasi sconosciuta.

Al mio ritorno a New York visitai il Rev. C. H. Parkurst, conosciuto dagli americani come uno dei loro migliori maestri spirituali, e siccome egli pure era stato varie volte in Italia, mi diede una lettera attestante lo stesso fatto.

Pubblicai tutte queste lettere in un libro e le distribuii fra il popolo americano nella speranza che esso si accorgerà dell'errore in cui si trova, ed incoraggiando l'uso del vino durante i pasti ed abituandoli al consumo di questa bevanda lo si guarirà dal vizio della ubbriachezza e lo si renderà sobrio come i popoli europei. Così le belle colline della California, ora solo sfruttate per l'allevamento delle pecore, verranno trasformate in magnifici vigneti facendo così sorgere nuove città e borgate ed offrendo impiego a molti milioni di viticultori.

L'emigrazione italiana ed i tentativi restrizionisti di alcuni legislatori

Gli operosi ed onesti italiani sono rispettati dalle autorità governative e dal popolo californiano. L'on. W. R. Wheeler, Assistente al Segretariato del lavoro e Commercio, in un discorso pronunciato alla Camera di Commercio in San Francisco, subito dopo la sua visita in Italia, disse:

"La mia visita in Italia nello scorso estate ha confermata la mia previa opinione che gli emigranti italiani "i contadini" tengono la soluzione dei problemi del lavoro in California. Il nostro clima e le naturali condizioni, come pure la natura dei prodotti agricoli sono simili a quelli d'Italia, siffattamente da guadagnare al nostro Stato il titolo di "Italia d'America". I contadini sono i migliori e più efficaci lavoratori dei campi. La loro esperienza nella coltivazione della vite, dell'ulivo, dell'arancio, ecc., li ha eccellentemente abilitati al lavoro agricolo in California.

E' deplorevole che il recente Congresso in Washington abbia tentato di approvare un "bill' per proibire l'immigrazione alle persone "analfabete" al di sopra dei 16 anni di età. Se questa legge, ora in considerazione negli uffici del Senato, venisse realmente approvata, riuscirebbe veramente dannosa agli emigranti italiani, per la California e per tutti gli Stati Uniti.

Come dichiarai in un recente telegramma all'On. Champ Clark, Presidente della Camera dei Rappresentanti, del 5 Febbraio 1914, così espresso: "Sessanta anni di esperienza in California mi hanno dimostrato che gli analfabeti italiani formano i migliori e più

Una cantina della Colonia Italo Svizzera ad Asti, Cal.

attivi contadini e assai presto si assimilano all'elemento nativo americano. Mentre i Mongoli eventualmente scaccerebbero tutti i bianchi dalle farme, i colti americani comprendono che è necessaria la mano d'opera per coltivare il terreno dal quale emana la prosperità. Con tutti i vostri mezzi aiutateci a sviluppare i milioni di acri di terra non coltivata colla necessaria mano d'opera".

Essendo sull'argomento ricorderò che un bill analogo per prevenire l'immigrazione degli analfabeti fu approvato durante l'ultimo Congresso, ma che fortunatamente il Presidente d'allora W. Taft mise il suo "veto" annullando così il "bill".

Rilevo con piacere che il Presidente Wilson è pure contrario al passaggio del bill contro gli emigranti analfabeti e spero che se il Senato promulgherà questo bill anche il Presidente Wilson avrà il civile coraggio di usare del suo diritto di veto, per il beneficio di questo paese scarsamente popolato. Sono appunto gli emigranti analfabeti i più ansiosi nel dare una buona educazione ai loro figliuoli, e i fatti dimostrano che alcuni dei figli di questi italiani analfabeti che si stabilirono negli Stati Uniti occupano ora delle altissime posizioni nel campo finanziario, commerciale e nei pubblici uffici. In questo Stato abbiamo avuto dei Congressmen, Senatori, ed abbiamo ora diversi Giudici, notevole il Giudice Angelotti che per parecchi anni fu Giudice della Corte Suprema di California ed è ora candidato, con moltissime probabilità di successo, alla carica di Chief Justice della Corte Suprema di questo Stato.

Conclusione

In forma di conclusione ripeterò semplicemente alcune poche parole dal rapporto fatto da sua E. S. l'Ambasciatore italiano a Washington, Mayor des Planches, dopo aver visitato questo paese. Egli scrisse:

"Le bellezze, le opportunità e le risorse del paese sono state abilmente illustrate e descritte e, si può aggiungere, in tal modo da indurre qualcuno a credere che si sia esagerato. Tuttavia chiunque ha visitato anche una piccola parte della California dovrà ammettere che i suoi elogi, per quanti copiosi, assai di rado corrispondono alla realtà e nessuna descrizione può dare una esatta idea di ciò che veramente è questo paese".

Nella speranza di aver potuto coadiuvare le intraprendenti persone di buona volontà del mio paese natale e di avere nello stesso tempo beneficato la regione di mia adozione, colla massima osservanza, mi dichiaro, di Lei dev.mo

(firmato) A. SBARBORO

Il processo per diradare le foreste dell'Arizona, sotto la diretta sorveglianza delle autorità, è assai diverso dalla spogliazione sistematica che si fa in altri Stati sotto l'amministrazione privata senza alcun riguardo per le conseguenze terribili ed irreparabili.

Il "MONITORE CALIFORNIANO" va diventando sempre più popolare perchè è istruttivo, piacevole, utile e pratico. Abbonatevi e fate abbonare i vostri amici.

LA TERRA COLTIVATA NEGLI STATI UNITI

Secondo i calcoli del Dipartimento d'Agricoltura soltanto il 27 per cento dell'intera zona coltivabile negli Stati Uniti è attualmente sotto coltivazione.

Il territorio degli Stati Uniti, esclusi i possedimenti coloniali contiene circa 1,900,000,000 di acri.

Di quest'area circa il 60 per cento, ossia 1,140,000,000 è suscettibile di coltivazione, cioè è capace di essere messa in coltivazione proficua a mezzo del lavoro umano e delle macchine.

Dell'area totale il 19 per cento non è arabile ma ha valore come pastura e solo il 21 per cento non può essere di alcun valore all'agricoltura, presente e futura.

Secondo il censimento del 1910 la superficie arata era di 311,000,000 di acri. Questa non è che il 16 per cento della totale superficie o circa il 27 per cento dell'area potenzialmente coltivabile negli Stati Uniti. In altre parole per ogni 100 acri di terreno che si arano ora negli Stati Uniti ne rimangono 375 acri capaci di essere coltivati.

LA CARNE ARTIFICIALE PRODOTTA CHIMICAMENTE

Uno scienziato belga, il signor Effront, è riuscito a produrre nientemeno che la carne artificiale, e così la chimica moderna, dopo la sintesi dei profumi e delle sostanze albuminoidi, che sono le basi degli esseri viventi, ha fatto un altro sensibile progresso.

Col processo del signor Effront si possono preparare industrialmente, con poca spesa, delle sostanze azotate, le quali, a quanto dicesi, rassomigliano straordinariamente alla carne.

A tal fine l'inventore fa uso di differenti residui di fabbricazione quasi senza valore, come i prodotti di rifiuto delle distillerie e fabbriche di birra, e ne estrae un'albumina mangereccia.

Codesto materiale viene prima ben lavato, quindi torchiato, poscia trattato con acido solforico e, successivamente, con latte di calce. Seguono altre operazioni, che sarebbe troppo lungo enumerare, le quali finiscono con la filtrazione del prodotto, e la sua evaporazione nel vuoto.

Il risultato finale è un estratto di consistenza pastosa, che ha un sapore di carne molto pronunciato e possiede un valore triplo come nutrimento, grazie al suo stato di concentrazione.

Alcuni medici di Bruxelles avrebbero già fatto in proposito esperienze con risultati conclusivi.

Il signor Effront ha fabbricato altresì, un alimento analogo servendosi di foraggi, come fieno e trifoglio.

Codeste ricerche sono ancora lontane dalla sintesi assoluta prevista dal Berthelot, secondo il quale verrà un giorno che l'uomo si nutrirà ingoiando ogni mattina due o tre pillole alimentari sintetiche, tuttavia non è improbabile che i prodotti azotati del signor Effront qualora la notizia sia confermata, contribuiscano a lenire il così detto "caro viveri".

LA VITICULTURA IN CALIFORNIA

Le sue origini = Lo sviluppo = La sua importanza

HORATIO F. STOLL

Segretario dell'Associazione dei Viticultori della California

O sviluppo dell'industria viticola in California può suddividersi in tre periodi — l'epoca della vite della Missione, piantata dai Padri Francescani, poco dopo il loro arrivo nel 1769; l'epoca dell'introduzione dei vitigni d'Europa nel '60 e la distruzione causa la filossera nel '80 e il terzo periodo della rinascenza dell'industria con vigne di natura più resistente.

E' stato Padre Junipero Serra, fondatore delle Missioni ed i suoi sedici assistenti Francescani che introdussero in questo Stato la vite assieme all'ulivo ed al fico. Quando entrarono nell'alta California con Gaspare d. Portola e coi loro seguaci trovarono la vite selvatica a profusione lungo i fiumi: prova che la California è una località ideale per lo sviluppo della vite. Essi però non tentarono di ricavar vino da quei frutti. Ma appena ebbero iniziato il lavoro di colonizzazione incivilendo gli indiani ed educandoli nelle professioni civili intorno alle Missioni, essi piantarono una varietà vitifera che da allora in poi fu conosciuta col nome di **vite delle Missioni.** Non si ricorda la sua origine ma si ha motivo di credere che fosse originaria della Spagna.

Subito dopo la cessione della California agli Stati Uniti alcuni dei nuovi "settlers" notando lo sviluppo della vite delle Missioni ed essendo più o meno pratici di viticultura, concepirono l'idea di abbandonare la ricerca dell'oro per dedicarsi all'industria del vino. Fu circa nel 1862 che si iniziò in California una estesa piantagione di viti e sotto l'autorità dello Stato venne inviato in Europa Agostin Haraszthy.

Egli ritornò con circa 200.000 tralci e radici di quasi tutte le principali varietà di viti dell'Europa, Asia Minore, dell'Egitto e della Persia. Una particolare varietà che è sopravissuta (e che comprende una grande parte dei vigneti ad uva rossa in California) è quella chiamata "Zinfandel". Questa varietà è ritenuta di origine ungherese, ma la sua origine non è garantita essendosi smarrita la registrazione. E' una pianta che produce dell'uva in abbondanza cogli acini piccoli e molti ravvicinati.

Tuttavia non fu che verso il 1880 che vennero coltivate estesamente le varietà europee perchè fino a quel tempo pochi credevano che le altre viti potessero prosperare come la vecchia varietà delle Missioni.

Grazie ai persistenti sforzi di pochi energici viticultori vennero prodotte poche quantità di vino da varietà importate: sorse una novella fede nei destini dei vini della California e si diffuse il convincimento che sotto speciali condizioni il nostro Stato avrebbe potuto un giorno produrre dei vini di qualità superiore tali da rivaleggiare molti dei migliori vini dei paesi europei.

I pionieri della viticultura

Non è facile farsi una idea delle lotte e delle tribolazioni di questi primi pionieri della viticultura. Essi salirono sui pendii delle colline, vissero frugalmente, abbatterono i cespugli, estirparono le felci, le madrone e gli alberi di manzanita, e piantarono pochi acri a vigneti. Poi fu necessario che passassero quattro anni prima che le viti producessero, e sette anni prima che la produzione fosse completa. Vi è tuttavia un vantaggio che distingue la viticultura dalle altre industrie del suolo, quello di offrire un'occupazione sana, piacevole, all'aperto e continua per tutto l'anno perchè in una vigna vi è sempre qualche cosa da fare.

I primi tentativi

I primi esperimenti nelle piantagioni di viti straniere in California furono analoghi ai tentativi dei cercatori d'oro. I coltivatori dovettero mettersi a "prospettare". Una dopo l'altra tutte le zone del territorio furono provate con una varietà di vite dopo l'altra. Questa non attaccò, quest'altra produsse bene, quell'altra ancor meglio. Così, a poco a poco, i viticultori della California finirono col raggrupparsi per avere una esatta conoscenza delle particolarità e della possibilità delle diverse varietà di viti forestiere. E per molti anni il commercio fu assai povero, vivendo alla giornata ed assorbendo ogni dollaro in esperienze mentre i coltivatori, erano costretti a vendere i loro prodotti prima ancora che fossero perfettamente maturi. Nel 1880 la temuta filossera fece la sua comparsa nelle contee di Sonoma, Napa, Yolo, Placer e El Dorado. Il parassita si diffuse in tutto il territorio coltivato a vigneti ed i poveri farmers assistettero al deperire ed alla rovina dei loro vigneti. Furono suggeriti e tentati innumerevoli rimedi per sradicare il parassita distruggitore, ma nessuno fu efficace.

Molti agricoltori, già pur floridi e che si avviavano all'agiatezza furono travolti dalla rovina finanziaria perchè la filossera devastò le loro vigne disseccandole. Si dovette estirpare le piante, o zapparle e poi ripiantare dei nuovi tralci con radici e tralci di una varietà più resistente, immuni dal male. Poscia li innestarono con maglioli di diverse varietà rendendo la radice assolutamente resistente. Ma non furono i soli viticutori della zona sopracitata che ebbero a soffrire. Nel 1884 fece la sua comparsa un'infezione del tutto diversa e

ugualmente difficile a combattersi, che si diffuse nel distretto dei vini dolci. Più di 5000 acri di vigneti nei dintorni di Anaheim, nella valle di Santa Ana, in pochi anni inaridirono completamente. La "infezione di Anaheim" si diffuse o nordovest di Los Angeles, poi ad oriente lungo la vallata di San Gabriel fino ad Azuza, attraverso il Lamanda Park e la Sierre Madie. A nord di Los Angeles l'infezione passò lungo la vallata di San Fernando, attraverso Tropico e Burbank riuscendo persino ad attraversare la catena delle montagne di Soledad ed a raggiungere Maynard nella valle dell'Antelope ad oltre 2000 piedi sopra il livello del mare. Nel 1889 invase la contea di San Diego comparendo dapprima nell'El Canjon Valley e più tardi nella valle Sweetwater. Qui però il danno fu proporzionatamente leggero.

Nel complesso vennero distrutti dei vigneti sulla superficie di circa 30 mila acri nella California meridionale. Una vasta proporzione di questi vigneti fu ripiantata e vennero coltivati altri nuovi distretti. notevole quello di Cucamonga, dove, grazie alla energica iniziativa di un italiano, migliaia di acri di sabbia desertiche furono trasformati in fiorenti vigneti senza il sussidio dell'irrigazione.

La riabilitazione dei vigneti

Non si può neppure approssimativamente calcolare l'enorme ammontare di denaro speso nella ricostruzione dei vigneti nella California dal giorno della comparsa della filossera ad oggi. Circa 75000 acri furono desolati nella zona asciutta (al nord). Le sole contee di Napa e di Sonoma perdettero ciascuna più di 20 mila acri. I viticultori ebbero a soffrire non solo la perdita di questi vigneti ma anche il tempo e le spese necessarie per ripiantare le loro vigne, essendo costretti ad attendere altri cinque anni prima di avere una discreta vendemmia. Occorsero attività, energia ed una illimitata fede nel successo per fronteggiare le molteplici avversità di questi periodi. Uno dei più validi aiuti ai viticultori della California si è dimostrato il Collegio d'Agricoltura di Berkeley che fino dal 1876 molto spesso si interessò in teoria ed in pratica alla coltura della vite.

Ora il reparto Viticultura è diretto dal Prof. F. F. Bioletti, nostro collaboratore.

Una notevole parte del lavoro di quell'Università è costituita dalla continua corrispondenza che si scambiarono le autorità universitarie ed i viticultori e vinicultori. Si danno avvisi, suggerimenti e nei casi possibili, dietro richieste, si visitano vigneti e cantine.

Anche il Dipartimento Federale d'Agricoltura ha incoraggiato i nostri viticultori a piantare dei tralci di migliore qualità e più larga produzione. Vennero stabilite una dozzina di stazioni sperimentali in California dove si tennero delle ricerche scientifiche sotto la direzione del Professor George Husmann.

L'area coltivata a vigneti

Secondo i calcoli fatti negli ultimi rapporti, vi sono oggi in California più di 325000 acri dedicati alla coltura della vite. Di questa superficie, più della metà, o circa 170000 acri sono piantati a vigne per l'esclusiva manipolazione di circa 45 milioni di galloni di vino annualmente. Circa 100 mila acri sono a vigneti per la coltura del raisin (uva passa) e circa 55 mila acri per le uve da tavola.

La maggior parte delle uve da tavola è imballata in "crates" (cassette) e spedite sui mercati dell'Est degli Stati Uniti, ma si calcola che più di 12 mila carri di questa uva è venduta annualmente alle cantine perchè di qualità inferiore. Anche il secondo raccolto delle uve moscato da raisin è ceduto alle cantine, perchè maturano troppo tardi per poter essicare a perfezione. Così si comprende che se chiudiamo il mercato dei vini con una stolta, inutile e ostile legislazione, recheremmo un terribile danno tanto ai coltivatori di uva da tavola e da raisin, quanto ai coltivatori di uva da vino. Gli interessi delle tre classi di viticultori sono fusi assieme.

Considerando questi fatti i fabbricanti di vino ed i viticultori della California, non credono affatto che le persone intelligenti di questo Stato sanzioneranno la campagna dei Proibizionisti che vorrebbero distruggere l'industria dei viticultori che rappresenta un investimento di oltre 150 milioni di dollari.

Il loro argomento è che un atto simile sarebbe contrario alla saggia politica dello Stato e della Nazione e riuscirebbe dannoso ed ingiusto alle migliaia di onesti e leali viticultori che spesero la parte migliore della loro esistenza a piantare viti ed a produrre buoni e sani vini che le persone competenti, in ogni paese, oggi proclamano uguali in purezza e qualità ai migliori vini prodotti in ogni parte del mondo.

PROHIBITION IS A FAILURE

(By Emmett Phillips)

The proponents of State wide prohibition who have filed a petition with the Secretary of State for placing the proposition on the ballot at the next State election will have their pains for nothing. The people do not want a prohibition law in California because prohibition has proven an absolute failure wherever it has been tried. There are too many impractical laws now on the statute books and it would be unwise to adopt another one.

It must be admitted by thinking men and women that there is need in this State for regulation of the sale of intoxicating liquors but prohibition is certainly not a practical remedy for the many evils that are with us on account of the liquor traffic. Prohibition is a method that is put forward, by extremists and like alla measures that emanate from faddists and fanatics it is neither adequate nor practical. It is not all probable that the voters of California will approve radical legislation that has failed in other States where it has been given a pratical test.

L'uomo che ha l'animo buono e grande non saprà mai odiare, nè saprà vivere segregato dal consorzio umano.

Anche se la società gli facesse un torto immeritato e lo colpisse crudelmente, egli, magnanimo, perdonerebbe, e riacquisterebbe a poco a poco la fiducia perduta, ascoltando la interna voce del cuore che gli direbbe come i suoi simili non siano indegni dell'amor suo.

L'OPEROSA ATTIVITA' ITALIANA NELLO STATO DI CALIFORNIA

L'"ITALIAN-SWISS COLONY"

LE colonne del "Monitore" sono dedicate in buona parte alla trattazione di argomenti e di questioni riguardanti i vari rami dell'agricoltura, pratica e teorica, ed alla descrizione delle più importanti industrie agricole del nostro Stato.

Primissima in California è l'industria enologica nella quale sono investiti circa 200 milioni di dollari e che dà lavoro a migliaia di persone; moltissime delle quali sono italiane.

Fra le ditte che si distinguono nella coltivazione della vite e nella manipolazione dei vini, primeggia l'ormai celebre "Italian-Swiss Colony" o Colonia Italo-Svizzera la cui vita operosa e produttrice vogliamo illustrare in questo numero che è specialmente dedicato alla viticultura ed alla vinicultura della California., poichè questa Colonia offre un ottimo esempio del meraviglioso sviluppo ottenuto dalla produzione vinaria in questo Stato.

Le origini della Italian-Swiss Colony

Stralciamo da una interessante monografia del Prof. R. Giorgio questi dati storici:

Essa fu stabilita nel 1881 quale risultante dei principii di prestiti e di costruzioni, applicati ad un'altra forma di cooperazione come usano certe Società comuni negli Stati Uniti che fanno prestiti per costruzioni, ritenendone prima ipoteca, finchè siano interamente pagate.

Il suo scopo era di dare impiego a molti immigranti italiani, che allora si trovavano senza lavoro. Essi generalmente erano buoni, volenterosi, forti, esperti agricoltori, e possedevano attitudini per questa industria, ma ben pochi di questi industriosi emigrati, per beneficio dei quali la Colonia era stata fondata, sapevano parlare inglese. Insomma non facevano difetto gli elementi, che avevano resa prospera l'industria del vino nel vecchio mondo.

Il Cav. Andrea Sbarboro concepì l'idea di formare la colonia cooperativa con diversi di questi lavoratori, che avrebbero prodotto un altro capitale, adottando un piano di pagamenti a rate mensili. Una piccola parte del loro guadagno doveva devolversi all'acquisto di azioni della Colonia. Si pensò di produrre uva, che allora si vendeva al prezzo di $30 la tonnellata. Il piano si discusse tra gli uomini d'affari ed i professionisti più influenti fra gl'italiani. Essi intravidero un avvenire nell'industria del vino, quantunque non prevenissero il grande successo, che ha raggiunto la Colonia Italo-Svizzera, e subito dettero l'appoggio sufficiente per garantire l'inizio del progetto. Fra quelli che con prontezza si obbligarono di appoggiare la Colonia, erano i Dottori Paolo De Vecchi, e G. Ollino, che con la loro professione hanno fatto onore al nome italiano nella California; il Sig. M. J. Fontana, ora capo del più grande stabilimento di frutta in conserva, che si sia mai visto al mondo (The California Fruit Canners' Association), l'Associazione delle Frutta in conserva di California; il Sig. Enrico Casanova, uomo molto amato in questi paesi, il quale fu il primo cassiere dell'Associazione sventuratamente però morto prima che essa ottenesse il suo pieno successo; il Sig. Pietro C. Rossi il quale allora era da poco arrivato dal Piemonte, ed i cui antenati erano stati per generazioni viticoltori e produttori di vini. Il Sig. Rossi laureato dall'Università di Torino, in Chimica Agraria, era abilissimo nella parte teorica-pratica della produzione del vino. La sua venuta fu perciò la vera fortuna della Colonia. Il Sig. Rossi con ardore caratteristico dedicò all'industria la sua bella intelligenza, al successo dell'intrapresa la sua grande energia, e subito fu eletto Presidente e Direttore Generale.

Azioni e fondi

Così incoraggiato il Sig. Sbarboro lanciò quello che si era inteso di fare: un'associazione agricola, prettamente cooperativa. I fondi dovevano ottenersi per mezzo di rate mensili di $1 per azione, secondo i principi delle associazioni di prestiti e di costruzioni. Furono sottoscritte 2,250 azioni, costituenti un'entrata di 2,250 dollari al mese. Si scelse un consiglio di nove amministratori tutti prestando la loro opera senza alcuna rimunerazione. Gli affari dell'associazione erano affidati a uomini coscienziosi e nell'atto costitutivo questi stabilirono la regola, che non si sarebbe mai acquistata nessuna proprietà ad un valore fittizio, per poi addossarla agli azionisti, errore che ha rovinato molte istituzioni cooperative di questo genere.

Quando si ebbero 10,000 dollari di banco, fu nominato un Cimitato di tre direttori: i Signori A. Sbarboro, M. Perata e S. Campodonico, per scegliere una località e cominciare ad eseguire il progetto. Si cercò in tutto lo Stato, quaranta siti differenti si esaminarono minutamente. Il compito era realmente straordinario. Il Sig. Geo. C. Husmann, agronomo del Governo degli Stati Uniti, che impiantò in California sei stazioni sperimentali di viticoltura per il Dipartimento di Agricoltura, dice che vi sono tante regioni della Cali-

fornia, dove l'uva si produce con successo, che riesce davvero difficile lo scegliere.

Qualità del terreno

Pero dopo aver considerato debitamente la qualità e l'ubertà dei differenti terreni, la salubrità del clima, l'adattabilità alla coltivazione della vite, gli elementi che sono considerati buoni, non solo per la quantità che per la qualità dei vini, e dopo attento esame delle statistiche della caduta della pioggia in ciascuna località, durante gli anni antecedenti, il Comitato decise, e con buona fortuna, di scegliere 1,500 acri di terreno nella contea di Sonoma (Sonoma County). E così la nuova Asti, Asti di California, ebbe principio, perchè i suoi nuovi padroni si proposero, che in questa bella e fertile regione della Valle del fiume Russo (Russian River Valley) dal suolo ricco, e colli serpeggianti, avrebbero prodotto vini tanto buoni come quelli, che han resa famosa l'antica Asti di Piemonte.

Capitale della Colonia: 1,000,000

Che abbiano mantenuta la loro promessa è evidente dalla fama e reputazione che i vini della Colonia hanno per purezza ed eccellenza in tutte le parti degli Stati Uniti. Durante gli ultimi scorsi anni, gli azionisti della Colonia hanno ricevuto grossi dividendi annuali, sul capitale sociale di 1,000,000 di dollari.

La stazione d'Asti è solamente a tre ore di ferrovia da San Francisco, grande metropoli con porto di mare e poco tempo fa, all'estremo sud della proprietà della Colonia, fu costruita una nuova stazione, a cui si dette il nome di "Chianti", perchè quivi si producono le uve, che danno il famoso vino "Tipo Chianti", che dalla Colonia è messo in fiaschi, ed è la delizia dei buongustai.

Il terreno costò 25,000 dollari. Si pagarono in acconto i 10,000 dollari accumulati nel banco, e dopo per quindici mesi si continuò a pagare 1,000 dollari al mese, ed altri 1,250 dollari messi da parte mensilmente dai direttori, furono spesi per sradicare gli alberi d'immense quercie, di madrono e di manzanita, per dissodare il terreno, prima adatto solo per il pascolo, e prepararlo per la piantagione dei vitigni. Il regolamento dell'organizzazione stabiliva che: "Tutti i lavoratori permanenti del terreno saranno membri dell'Associazione. Sarà data la preferenza agl'italiani ed agli svizzeri, che siano cittadini degli Stati Uniti, o che abbiano già fatto dichiarazione di diventare cittadini".

Quando tutto era pronto per i lavori, il Sig. Sbarboro chiamò diversi lavoratori, e disse loro quello che dovevano fare. Il loro salario sarebbe stato $30 o $40 al mese buona tavola con vino, e casa da dormire; ma per far sì che tutti fossero interessati nell'Azienda, ognuno doveva sottoscrivere per lo meno a cinque azioni, per cui $5 al mese si sarebbero dedotti dal proprio salario. Così sarebbero stati anche interessati nei profitti, che si speravano di fare nell'intrapresa, e quando il terreno sarebbe diventato produttivo, avrebbero avuto il diritto di chiedere, che fosse loro assegnato in proporzione del loro capitale impiegato, un numero di acri di terreno, che essi stessi avessero cooperato a coltivare.

Come si è detto la Colonia fu fondata con l'intenzione di giovare in generale ai lavoratori italiani e svizzeri, molti dei quali non sapevano parlare inglese, e di aiutarli in un modo considerevole. Ma sfortunatamente non fu possibile far comprendere loro il valore della cooperazione, quantunque la cooperazione agricola ed industriale fra le classi lavoratrici, allora fosse già molto più sviluppata in Italia, che dovunque negli Stati Uniti. I vantaggi della cooperazione furono spiegati e rispiegati diverse volte, ma senza alcun risultato. Non si potette indurre nessun lavoratore a prendere, quale parziale pagamento del suo lavoro, azioni nella societa, organizzata principalmente per il suo benefizio. Se un operaio che guadagnava $35 al mese, avesse preso 25 Azioni, ora i dividendi delle sue azioni ammonterebbero a $60 al mese, e non avrebbe sofferto fatica per ottenere questo, perchè gli erano accordate maggiori comodità di quelle a cui era abituato, aveva il vino a sua disposizione, e di più dieci dollari al mese, che poteva spendere come gli pareva e piaceva.

Vitigni

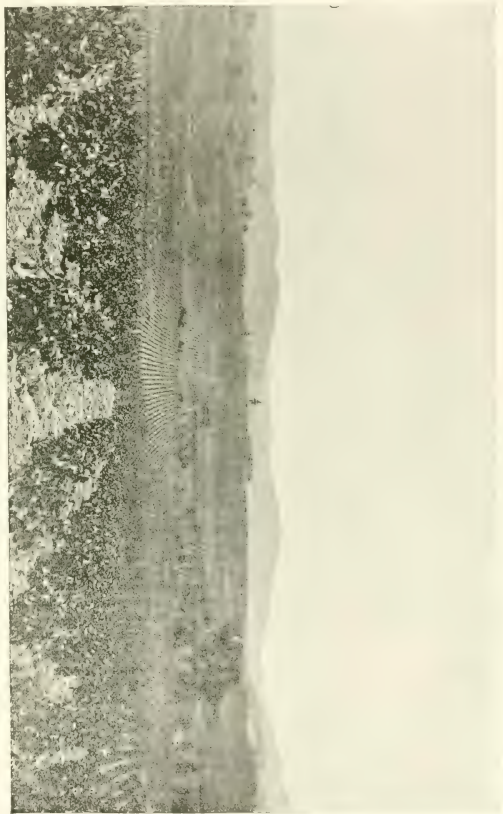
Mentre il terreno veniva preparato, il Dott. G. Ollino, d'Asti di Piemonte, Vice-Presidente della Colonia, il quale si trovava in Europa, mise in grado la Società di importare i vitigni delle migliori qualità d'uve delle più rinomate regioni vinicole d'Italia, di Francia, di Ungheria e del Reno. Questi fortunatamente arrivarono in condizione perfetta e furono piantati sulle colline serpeggianti, dove i più esperti viticoltori, impiegati dalla società, giudicarono che sarebbero riusciti a meraviglia.

Gli Azionisti continuarono a pagare le loro rate mensili per cinque anni, fino a che si ebbe il totale di 135,000 dollari. Quando la Colonia ebbe principio, le uve si vendevano a 30 dollari la tonnellata. Ma quando la società si mise in grado di mettere sul mercato le sue prime e migliori qualità d'uve, il prezzo era ribassato a 8 dollari la tonnellata, che certamente non bastavano per coprire le spese di produzione.

Prima cantina di 300,000 galloni

I Direttori allora ricorsero a misure eroiche. Decisero di costruire uno stabilimento di pietra. Una sopratassa di 10 dollari per azione fu l'inevitabile conseguenza, e con i 22,500 dollari realizzati fu costruita una cantina, con bottame della capacità di 300,000 galloni. Così gli azionisti da agricoltori si videro costretti a diventare produttori di vino. Quando il primo vino era già pronto per il mercato, si mandarono fuori campioni, ma ecco che i prezzi offerti non garantivano un equo guadagno.

Per la terza volta il disastro minacciava la rovina della società ma per fortuna gli azionisti ed i direttori non erano uomini del solito tipo tiepido. Abbandonare la nave non era loro modo di agire. Invece di vendere i loro vini, a prezzi vilissimi, si prepararono a stabilire agenzie, ed a mandare il loro prodotto a New York, a New Orleans, a Chicago, in ogni parte degli Stati Uniti, ed anche all'estero.

Le qualità eccellenti dei loro vini furono pienamente apprezzate dai negozianti e dai consumatori, ed

VEDUTA GENERALE DEI VIGNETI CHE PRODUCONO IL FAMOSO CHAMPAGNE "GOLDEN STATE" CHE HA OTTENUTO IL GRAND PRIX ALLE ESPOSIZIONI DI TORINO 1911 E GHENT, Belgio 1913

invece di essere forzati a sacrificare il loro prodotto, ottennero prezzi dai 30 ai 40 soldi (cents) il gallone, a seconda delle qualità. Così per la dura necessità di salvarsi da una rovina, i Direttori e gli Azionisti della Colonia Italo-Svizzera, da uomini d'affari erano diventati agricoltori, da agricoltori produttori di vino e da produttori negozianti, avendo così tre distinti rami dell'industria vinifera sotto il loro diretto controllo. Di anno in anno si vendette vino abbastanza per pagare le spese correnti, e per ingrandire il loro piano, conservando il rimanente in cantina, per lasciarlo invecchiare.

Gli azionisti non avanzarono giammai alcuna pretesa di dividendi. Erano tutti soddisfatti che i guadagni di ogni anno fossero spesi per migliorare la proprietà, per ingrandirla, e quindi aumentare il valore, perchè vedevano molto chiaramente, che quanto più grande era la quantità d'uva e di vino, da loro prodotta, tanto più a buon mercato avrebbero potuto collocare i loro vini in concorrenza con le case vinicole stabilite in affari vent'anni prima di loro.

Per sedici anni consecutivi si continuarono a fare miglioramenti ed ingrandimenti, e lo spirito di cooperazione, nel vero senso della parola, fu da loro osservato con intelligenza e perseveranza.

Oggi la Colonia possiede estesi vigneti al nord e al sud dello Stato con dieci fra i più grandi stabilimenti di California, produce circa un quinto di tutti i vini da pasto di questo Stato, come pure una grande quantità di vini di lusso e d'acquavite. Dà impiego a migliaia di persone. Le proprietà della Colonia Italo-Svizzera, si trovano nelle località di Asti, di Fulton, di Cloverdale, di Sebastopol, di Madera, di Kingsburg, di Lemoore e di Selma.

La Colonia trasforma in vino il prodotto di più di 15,000 acri di terreno, cioè essa possiede direttamente 5,000 acri di vigna, e ricava il rimanente dalle uve, che vengono portate sotto contratto alle sue cantine, o trasformate in vini sotto la sua propria direzione.

Asti con 2500 acri

Il più esteso vigneto di vini da pasto dello Stato è, senza dubbio, quello di Asti, dove vi sono 2,500 acri di vigna. La cantina d'Asti ha la capacità di 4,000,000 di galloni di vino, ed è munita di tutte le occorrenti e più moderne suppellettili enologiche.

Tini di 30,000 galloni

Cisterna di vino di 500,000 galloni

I grandissimi tini di cemento armato e di Sequoia di California (Redwood), ognuno della capacità di 30,000 galloni, danno al visitatore un'idea della vastità della produzione di questo esteso vigneto. Asti possiede la più grande varietà dei vini più eccellenti, che si producono sul continente americano. Quivi si trova la più grande cisterna di vino, che si sia mai vista, un vero lago sotterraneo, scavata nella dura roccia, e rivestita all'interno di un muro di cemento di Portland, ben levigato e spesso due piedi. Essa ha la capacità di 500,000 galloni. Ha 84 piedi di lunghezza, 34 di larghezza e 25 d'altezza, insomma è grande cinque volte di più di qualunque altra, che sia mai stata costruita, e dieci volte di più della grande botte di Heidelberg, che era la meraviglia della passata generazione. Nel suo spazioso interno cento coppie hanno ballato e si sono divertite al suono della musica di una banda militare. Questa immensa cisterna fu costruita dalla Colonia Italo-Svizzera, per conservare il vino, finchè si potesse vendere a prezzo favorevole. Fu un'innovazione ed una grande impresa, ma secondo quelle linee di condotta, che hanno fatto della Colonia un tale evidente successo.

Dentro questa cisterna il vino rosso, ermeticamente sigillato ed impenetrabile alle influenze esteriori, acquista sapore, matura, e diventa delizioso.

Distinti visitatori

Le cantine di Asti, i suoi magnifici vigneti, oliveti ed aranceti, sono l'ammirazione indescrivibile di tutti i viaggiatori delle più rinomate regioni vinifere dell'Italia, della Francia e della Germania. Fra i distinti visitatori d'Asti vi sono stati diplomatici, ministri, rettori d'Università ed uomini di scienza.

Nel 1896 il Principe Luigi di Savoia, visitò la Colonia col suo seguito di 10 ufficiali, fra i quali era il Conte Cagni, con cui poi dopo andò ad esplorare la regione del Polo Nord. Nel 1905 la visitò anche il Principe Ferdinando di Savoia col Conte Marenco di Moriondo ed un seguito di otto ufficiali. Le comitive reali rimasero tre giorni ad Asti, ed ognuno di esse era pieno d'ammirazione per i dintorni pittoreschi e per la prosperosa Colonia.

Il 26 di Maggio del 1903 la Colonia fu visitata dagli agronomi tedeschi, mandati dal Governo della Germania ad ispezionare il ramo d'agricoltura degli Stati Uniti. Erano accompagnati da un Rappresentante dell'Ambasciatore di Germania a Washington, e si notavano fra essi alcuni degli agronomi più celebri del mondo.

L'Ambasciatore italiano a Washington, Barone Mayor des Planches visitò la Colonia nel 1903, e ne ebbe un'impressione tanto entusiastica che, nel suo rapporto al Governo d'Italia, si esprime nei seguenti termini:

"L'Industria del vino ha assunto in California una importanza primaria, che diventerà ancora maggiore e ciò precisamente per fatto di italiani. La Colonia Italo-Svizzera (Italian-Swiss Colony) venne fondata nel 1881 Nonostante il suo nome, in fatto è un'Associazione agricola e commerciale italiana, poichè di svizzero non ha che qualche azionista. Di essa il Console generale, Cav. Serra ha scritto: "Fu istituita ed è mirabilmente amministrata da italiani i quali, dopo circa venti anni di tenace lavoro e di cure intelligenti, hanno saputo farne uno dei primi stabilimenti enologici di America. Ed anzichè uno dei primi credo possa dirsi il primo senza esitazione".

Ed il G. B. Pioda la visitò, quando era Ministro Plenipotenziario della Svizzera presso il Governo degli Stati Uniti.

Il 24 d'Ottobre del 1903 i membri dell'associazione dei Banchieri Americani, che tenevano la loro convenzione in San Francisco, fecero un'escursione alla Colonia d'Asti, e restarono meravigliati del paesaggio di miglia e miglia di vigneti, dei fabbricati e della cantina che messi insieme formano davvero un piccolo paese, e più di tutto della cisterna di mezzo milione di galloni sulla cui piattaforma si fecero prendere un fotografia.

UN CONDUTTORE CHE THRASPORTA L'UVA ALLA CANTINA DELLA COLONIA ITALO-SVIZZERA

Le famiglie dei lavoratori

La colonia dei lavoratori con le loro famiglie contente, con più di cinquanta bambini intelligenti e di buona salute, tutti nati sul posto, con una scuola propria, una chiesa cattolica di recente costruzione, forma in sè stessa la pittura morale più piacevole. V'è un Ufficio Postale con comunicazioni telegrafiche e telefoniche.

Il Cav. A. Sbarboro, fondatore della Colonia, e dal principio suo segretario intraprendente ed energico, ha costruito la sua bella villa, un facsimile della casa De Vetti, recentemente scavata a Pompei, di sotto le ceneri del Vesuvio.

In un suo viaggio al suo paese nativo, egli visitò l'antica città, ed in un momento d'ammirazione, decise di far costruire la copia di una delle case antiche ad Asti, che, strano a dirsi, si trova circa alla stessa distanza dai famosi "Geysers", che, come il vecchio Vesuvio, gittano fuori acqua bollente, calda e fredda e differenti qualità di acque minerali, solforose e gasose.

La proprietà acquistata dalla Colonia, a Madera, nella parte meridionale dello stato, contiene 1,500 acri di vigna, con una immensa cantina, e produce alcune delle migliori qualità di "Port", di "Sherry", di "Moscato", di "Marsala", di "Angelica" e di molti altri vini dolci e d'acquaviti. Le estese vigne e le cantine di Madera sono diventate così importanti, che la Compagnia Ferroviaria ha costruito un binario speciale, dalla città di Madera alla proprietà, una distanza di cinque miglia. Le macchine impiantate a Madera, per pigiare le uve e fare il vino e l'acquavite, sono di ultima invenzione, e si giudicano le meglio perfezionate.

Solo poco tempo fa la Colonia aggiungeva alle sue possessioni, le grandi cantine di Fulton, di Cloverdale e di Sebastopol, nella Contea di Sonoma. Ed ha appunto finito di far costruire le nuove cantine di Kinksburg e di Selma nella Contea di Fresno, e di Lemoore in quella di Kings, per poter mettersi in grado, di fornire i suoi clienti di acquaviti e dei migliori vini dolci di California, che sono tanto generosi quanto quelli da pasto da essa prodotti nella parte settentrionale dello stato.

L'anno passato la Colonia comprò dalla Empire Investment Co. vicino a Lemoore, 1,500 acri di terreno fertilissimo, che ora sta piantando a vigna.

Impianti della colonia

Ora i diversi impianti della Colonia hanno la seguente capacità totale:

	Galloni
Asti, Sonoma County	4,000,000
Cloverdale, Sonoma County	500,000
Fulton, Sonoma County	500,000
Sebastopol, Sonoma County	500,000
Madera, Madera County	3,000,000
Lemoore, Kings County	1,000,000
Kingsburg, Fresno County	1,000,000
Selma, Fresno County	750,000
San Francisco	1,750,000
New York City	1,000,000
Capacità Totale	14,000,000

Ossia 53,000,000 di litri)

Molto ancora si potrebbe scrivere sulla Colonia Italo-Svizzera e sui progressi che va continuamente facendo.

Segretario è ancor sempre infaticabile ed energico pioniere, Cav. Andrea Sbarboro, Presidente dell'Italian-American Bank, mentre alla carica di Presidente, dopo l'immatura perdita del Cav. P. C. Rossi, che tracciò la via del successo, è stato chiamato M. J. Fontana, attuale Presidente della California Fruit Canners Association.

Essi sono assistiti dai figli del defunto Rossi e da Mr. S. Federspiel.

La Colonia Italo-Svizzera sta a dimostrare quanto possa il lavoro dell'uomo accoppiato alla genialità, all'iniziativa ed alla costanza.

Un territorio che un tempo nutriva penosamente due immigranti inglesi con 500 pecore è stato trasformato in un ricco centro produttore dove vivono circa 1500 persone.

Nessuno quindi vorrà mettere in dubbio l'affermazione che la Colonia Italo-Svizzera è altamente benemerita dell'italianità in America ed onora la nazione intera.

AVVISO AL PUBBLICO

Il MONITORE CALIFORNIANO ha traslocato il suo ufficio di redazione ed amministrazione dal **641 Stevenson St. al 21 Columbus Ave.,** nel moderno e vasto Ausonia Building (Room 109) nel centro commerciale del quartiere italiano.

Anche LA CAPITALE il settimanale italiano di Sacramento, alla cui direzione è stato chiamato da tre mesi il nostro Dr Arturo Spozio, ha la sede in questo ufficio per gli abbonati ed avvisanti di San Francisco.

Si avvertono inoltre gli abbonati ed i lettori tanto del MONITORE quanto della CAPITALE, che il nostro ufficio è una specie di information bureau per coloro che desiderano avere informazioni generali di carattere agricolo commerciale, etc.

Rivolgetevi a noi per informazioni personali. Nostre persone di fiducia vi daranno schiarimenti e consigli preziosissimi perciò che riguarda l'acquisto di terreni.

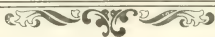
Lezioni teorico-pratiche d'inglese ed italiano — Traduzioni, etc. Rivolgersi all'Amministrazione del **MONITORE CALIFORNIANO, 21 Columbus Avenue, San Francisco, Cal.**

—Mi dicono — diceva un'ingenua fanciulla — che il vostro matrimonio è stato il risultato di un amore a prima vista; è vero?

—E' vero, è vero — rispose il buon uomo, con una traccia di malinconia nella voce — è vero! Se avessi avuto il dono di una seconda vista, sarei ancora tra gli scapoli.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

NELLA FERTILE VALLATA DEL SACRAMENTO RIVER

Le Fattorie Agricole di Dixon

Il latticino e l'allevamento del bestiame

SENZA dubbio alcuno la vallata del fiume Sacramento è una delle più produttive degli Stati Uniti. Il suo avvenire è eccezionalmente promettente per la fertilità del suolo e l'abbondanza dell'acqua.

Una delle zone più prospere e più accessibile ai contadini di modesti mezzi è quella di Dixon dove sono situate le famose fattorie agricole per l'industria del latticinio e l'allevamento del bestiame.

La Dixon Dairy Farm Subdivision No. 2 vanta un terreno fertilissimo, livellato, con un ricco ed omogeneo sedimento, vergine, assolutamente sprovvisto di alcaloidi e di sabbia. Questa zona essendo assai ricca d'acqua per l'irrigazione, che è fatta in modo facilissimo a mezzo di pompe, si presta alla coltivazione della alfalfa che cresce rigogliosa e superba rendendo facile e proficuo l'allevamento del bestiame e per conseguenza l'industria del latticinio.

In questa suddivisione l'alfalfa dà una messe per il periodo di nove mesi. Sono eccettuati i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio quando si sospende il taglio.

Non è necessario d'irrigare durante il periodo del primo raccolto perchè la natura stessa fornisce l'acqua necessaria sotto forma delle pioggie primaverili. Generalmente il primo raccolto è assai grande, dà due a tre tonnellate per acre. E' tagliata alla fine di Aprile o nella prima metà di Maggio. D'ora innanzi, a mezzo d'irrigazione si può procedere ad un taglio d'alfalfa ogni quattro settimane, così che durante l'intera stagione si possono avere cinque, o sei e financo sette tagli. Con una sapiente distribuzione dellirrigazione ogni raccolta in media può essere da una tonnellata e mezzo a 2 e mezzo, con una media totale di 10 tonnellate per ogni acre per stagione.

Si può commerciare assai facilmente l'alfalfa. La si può vendere da 8 a 10 dollari per tonnellata sul posto: o raccoglierlo e venderlo sui mercati dopo la stagionatura nel qual caso il prezzo medio è di $14 per tonnellata.

L'industria del dairy

L'industria più redditizia in questa Suddivisione è quella del Dairy, o del latticinio.

Una buona vacca da latte in due mesi consuma circa una tonnellata di alfalfa (secca) — 20 acri danno in media 200 tonnellate di fieno d'alfalfa, così 20 acri di terreno ad alfalfa danno sufficiente foraggio per nutrire 30 buone vacche durante tutto l'anno, lasciandone a disposizione per il nutrimento di qualche cavallo, maiali e il pollame.

Da una sola vacca si ricava in media del latte per un valore di circa 18 dollari al mese, dimodo che con trenta vacche su 20 acri di terreno si possono ricavare dai 300 ai 400 dollari al mese senza contare il profitto che si può trarre dai prodotti correlativi.

Che se poi il farmer può disporre di qualche mezzo finanziario ed acquistare il macchinario per la sterilizzazione del latte allora da 30 vacche può ricavare fino a $900 al mese.

Queste cifre sono confermate dalla pratica nelle fiorenti latterie di Dixon.

L'allevamento dei maiali

L'alfalfa è il miglior nutrimento dei maiali. Le condizioni climatologiche a Dixon sono eccezionalmente favorevoli per l'allevamento dei maiali. Il clima è mite, così che non è necessario costrurre delle stalle dispendiose. L'abbondanza dell'acqua e la fertilità del suolo fanno crescere in gran quantità l'alfalfa, con tessuti carnosi e nutritosi, al minor costo possibile.

Un maiale ingrassato al alfalfa ed a latte scremato e "rifinito" con frumento od orzo per sei o sette settimane prima del trasporto sul mercato, ha lo stesso valore di un maiale ingrassato a grano-turco.

Il pollame

In questa zona una delle industrie collaterali più redditizia, è quella dell'allevamento del pollame, Senza alcuna spesa extra si possono liberamente allevare da 100 a 300 galline su di un tratto di 20 acri ed anche di 10 acri, nutrendole coi rimasugli di latte scremato e con altri prodotti che andrebbero diversamente perduti. Ciascuna di queste galline può dare un profitto netto annuale di un dollaro, fino a $1,50. Le uova sono sempre richieste, non mai a meno di $0,20 alla dozzina, Anche i polli e le pollastre comandano dei buoni prezzi sui mercati di San Francisco e delle altre città della California.

Frutta e vegetali

Le piante da frutta, i vegetali di ogni genere e le piante da berry (lamponi, ribes, more, ecc.) e le fragole crescono meravigliosamente nella zona della Suddivisione No. 2 delle farms di Dixon. Un acre dedicato a queste colture fornisce frutta e vegetali per un'intera famiglia durante tutto l'anno.

Il clima di Dixon è normalmente analogo a quello prevalente sulla vallata del fiume Sacramento. Non vi sono estremi nè di caldo nè di freddo. Una mite

brezza toglie l'arsura nei periodi estivi. Il bestiame può vivere all'aperto, al sistema inglese, durante tutto l'anno. La località è estremamente salubre per gli uomini quanto per gli animali.

I terreni della Suddivisione No. 2 sono situati a 12 e 14 miglia di distanza dal fiume Sacramento. L'elevazione al disopra del livello del mare è di 67 piedi. La zona di Dixon è generalmente nota come una delle più salubri della California.

Il prezzo è in media di $125 all'acre.

Per ulteriori e più complete informazioni rivolgetevi a

GEORGE X. FLEMING

1026 Ottava Strada Sacramento, Cal.

L'uomo più pratico di terreni sulla vallata del fiume Sacramento.

Recandovi o scrivendo a Mr. Fleming, se volete un trattamento di favore eccezionale, accennate al MONITORE CALIFORNIANO.

Del resto se credete più opportuno e più facile rivolgetevi direttamente, per lettera o personalmente al Dr. Arturo Spozio, Editore del "Monitore Californiano", 21 Columbus Ave, San Francisco (Room 109).

Chi intende assicurarsi un terreno propizio e vantaggioso non si lasci sfuggire questa occasione.

Scrivete oggi stesso.

L,ESPOSIZIONE COLONIALE A GENOVA

A Genova "regina del mare" si è dato l'onore di preparare una Esposizione Internazionale di marina coloniale e di igiene marina. Sotto la direzione dell'ing. Gino Coppede, dell'ing. Fossati e di altri valorosi componenti la divisione tecnica, l'Esposizione sorgerà sullo spianato del Bisagno, e comprenderà ben otto sezioni. La prima sarà riservata alla marina mercantile e tratterrà dei suoi principali elementi; cioè tipi di costruzioni navali, attrezzatura, norme di navigazione.

La seconda sezione si occupa delle Società, di navigazione e dell'emigrazione, due rami importantissimi del movimento marittimo.

La terza sezione presenterà disegni e plastici dei più moderni porti e di lavori portuarii.

La divisione delle colonie sarà anche interessante e verrà illustrata l'occupazione delle nostre colonie; dalla guerra con l'Abissinia, agli sbarchi recenti sulle coste della Libia.

A questa Esposizione, nella sezione illustrante l'attività intellettuale, degli italiani all'estero, invieremo parecchie centinaia di copie di questo numero speciale dedicato all'industria enologica e viticola in California.

Queste copie saranno distribuite gratis ai visitatori dell'Esposizione che avranno così un'idea della California e delle sue meravigliose risorse naturali.

Circa un quarto del territorio svizzero, (2,258,000 acri) è coperto di foreste. Due terzi di queste foreste circa sono sotto il controllo e la tutela delle autorità federali.

AGLI ABBONATI E AVVISANTI

Causa il febbrile lavoro nella tipografia della "Voce del Popolo" per la preparazione della Strenna Annuale e per il Contest o Gara di popolarità non si è potuto pubblicare il Numero del 15 Febbraio. Però per non defraudare i lettori e gli avvisanti del MONITORE il numero del 1 Marzo esce ora in 32 pagine, ossia in doppio formato. Per i motivi sopra accennati il MONITORE CALIFORNIANO uscirà in doppio formato una volta al mese, per alcuni mesi, e poi riapparirà quindicinalmente come prima.

L'articolo da noi pubblicato sul **Diboscamento e Colonizzazione** del nostro Associate Editor Carlo Del Pino, ci ha procurato varie lettere di persone che intenodno acquistare terreni in California, a buon prezzo ed a favorevoli condizioni.

Abbiamo iniziato le necessarie pratiche per avere esatte informazioni che comunicheremo poi alle persone interessate.

Il MONITORE CALIFORNIANO, fornirà informazioni a coloro che ne faranno richiesta, per lettera o personalmente, per ciò che riguarda l'acquisto di terreni, proprietà, ecc., in California.

Per rendere più popolare il MONITORE fra tutte le famiglie italiane e ticinesi sulla Costa del Pacifico, abbiamo ridotto l'abbonamento annuale da 3 dollari a $2.50. Abbonamento semestre $1.50.

Per il periodo di quattro mesi $1.00. Ogni copia 10 soldi.

GLI ANIMALI NELL'AGRICOLTURA NEGLI STATI UNITI

Il valore degli animali che sono impiegati o allevati nelle "farms" degli Stati Uniti è stabilito, al 1.o gennaio scorso, in dollari 5,389,446,000, o del 7,01 per cento, sul valore al 1.o gennaio 1913.

I cavalli erano in numero di 20 milioni 962,000, con un aumento di 395 mila, valutati in media a $109,32 ciascuno.

I muli erano 4,449,000, con un aumento di 63,000, valutati a $123,85 ciascuno.

Le vacche da latte erano 20,737,000, con un aumento di 240,000, valutate a $53,94 ciascuna.

Altri bovini erano 35,855,000, con una diminuizione di 175,000 valutati a $31,13 ciascuno.

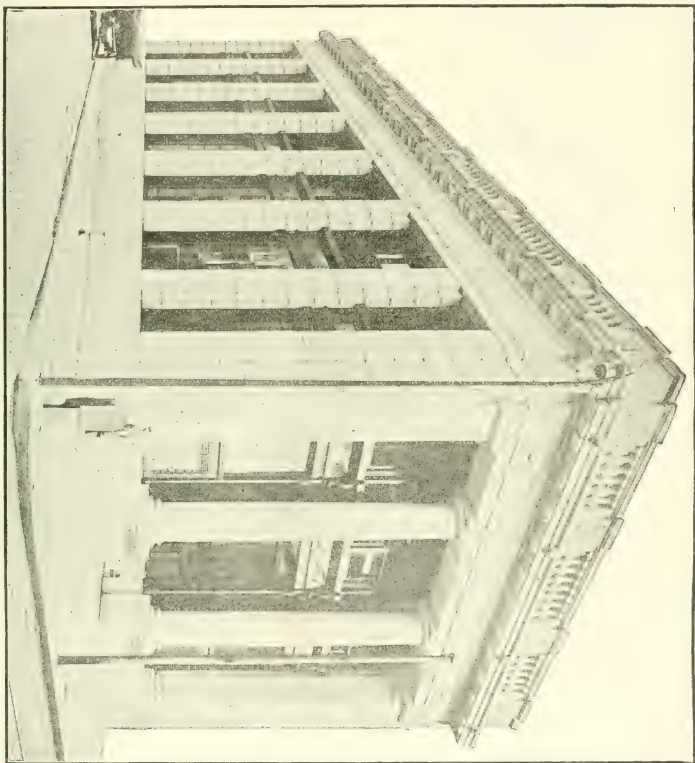
Le pecore erano 49,719,000, con una diminuzione di 1,763,000, valutate a $4,04 ciascuna.

I maiali erano 58,245,000, valutati a 10,40 ciascuno.

Dopo il fiasco dell'opera "Roland à Ronceveaux", del maestro Mermet, rappresentata a Parigi, l'autore incontrò Rossini nell'atrio del teatro.

—Oh, maestro — gli disse — che disgrazia! Il tenore era raffreddato.... i coristi stanchi dalle molte prove.... la prima donna svogliata.... e poi... la sala è tanto sorda!

E Rossini:

—Sorda? Beata lei!

L'EDIFICIO DELLA BANCA ITALO-AMERICANA A SAN FRANCISCO

IL PURITANO

Novella di JEANNE LANDRE

INQUE o sei volte all'anno, l'onorevole signor Wartley attraversava la Manica per "piazzare" in Francia i suoi 'stocks" di aghi da cucire e da calze. A Parigi era solito a scendere in una pensione di famiglia, dalla quale usciva per visitare la clientela. Poi, rincasato, leggeva qualche giornale inglese, pranzava, e, la sera, si addormentava con la Bibbia fra le mani.

Invano i suoi conoscenti francesi vollero trascinarlo a qualche teatro iniziarlo alla vita luminosa dei "music-hall", delle birrerie notturne delle "città" magiche, dalle quali si sale alla luna per mezzo di ferrovie epilettiche, per ricadere poi in certi inferni, dopo esser passato attraverso un purgatorio di belle donne coperte di veli o meno trasparenti.

Tommaso Wartley era il modello dei padri di famiglia. La sua esistenza era tessuta di lavoro e di buon esempio. Proprietario di una prospera casa di commercio, non usciva dalla sua fabbrica, in Fingway, che per tornare nella sua tranquilla casetta in John street, strada austera fra tutte, dove si sono stabilite una quantità di confraternite religiose, di società di protezione infantile, animale, coloniale — strada esemplare che ha il pudore di cambiar nome e di chiamarsi Doughty-street, allorchè le case, quantunque di eguale aspetto, accolgono inquilini meno morigerati e meno timorati di Dio. Così, al principio della via, gli abitanti dei due sessi commentano il Deuteronomio; poi, un pò più avanti, leggono giornali frivoli e mondani; poi, più avanti ancora, gli uomini fumano la pipa in manica di camicia, e le donne si fanno delle sigarette, ridendo allegramente fra di loro o con i loro flirts.

Di Parigi Tommaso Wartley conosceva la rue du Sentier ed il boulevard Sebastopol. Preferiva Londra a questo Parigi, come preferiva le passeggiatrici di Piccadilly alle midinettes che circolano intorno alla piazza degli Arts-et-Mètiers. Non dubitava nè del candore morale delle prime nè della pericolosa perversità delle seconde; ma pregava il Signore indistintamente per le une e per le altre affinchè il Cielo fosse benigno alle sue compatriote e rimettesse sulla buona via le fanciulle della Nazione dell entente amicale.

Le preghiere di un moralista qual'era Tommaso Wartley non vanno mai disgiunte da qualche meditazione. Dopo aver volato nell'azzurro, l'anima viene a riposare le sue ali nella realtà. E poi il fabbricante di aghi aveva un cuore da missionario; non potendo, predicare la religione e la morale ai selvaggi si compiaceva di distribuire la buona parola alle creature troppo civilizzate.

Fu così che ebbe l'occasione di esercitare quella sua vocazione durante uno dei suoi viaggi in Francia. Sul vapore, in una poltrona vicino alla sua, una graziosissima giovane rispondeva ai capricci del mare con delle parole non troppo parlamentari, anzi con delle bestemmie che tutti i galatei proibiscono senza discuterle. Ogni scossa delle onde provocava delle imprecazioni contro il santo nome del Signore, ogni beccheggio le faceva vomitare la celebre parola di Cambronne, ma grado i numerosi ammiratori di Wellington che si trovavano a bordo.

Tommaso Wartley, che capiva il francese, soffriva più di tutti gli altri che una bocca così fresca e così bella sputasse parole che non avevano nulla di comune con i fiori e con le parole, e stava per permèttersi qualche dolce ramanzina, quando un'enorme ondata fece curvare il vapore e gettò il busto della fragile viaggiatrice sul petto robusto del redentore.

L'urto era stato rude, ma piacevole. Un profumo primaverile usciva dalla capigliatura e dal seno della giovane donna, e quando, con la sua voce da'ngelo, essa gli disse: "Pardon, monsieur", egli credette veramente che una carezza paradisiaca fosse penetrata nel suo vecchio cuore.

Tommaso Wartley non era dunque vissuto per tanti anni nella più stretta austerità che per risentire quella sensazione; e il peccato si riservava dunque di rivelarsi a lui sotto un'aspetto di una parigina provocante. L'amico che, al solito, si trincerava dietro tutto l'acciaio che impiegava nelle sue officine, si sentì ad un tratto vulnerabile da tutte le parti; una curiosità irresistibile lo spingeva verso la sua vicina. Avrebbe desiderato sapere da lei tutto ciò che voleva ignorare dalle altre donne, ed egli incominciò col domandarne il nome.

—Mi chiamo Chichinette — rispose la bella ragazza.

—Chichinette? . . . . Non è possibile!

—Eppure è così.

La loro amicizia nacque da questa breve conversazione.

A Boulogne, il miracolo era già belle avvenuto; Tommaso Wartley non era più l'onorevole Signor Wartley, ma un uomo innamorato, risoluto a tentare l'avventura galante. Del resto anche Chichinette aveva delle ottime intenzioni, giacchè si annoiava di essere, contro il suo solito, sola ed abbandonata. Perciò essa accettò che l'inglese si occupasse dei suoi bagagli e che le offrisse un buon pranzo nel "wagon-restaurant".

❧

Giunto a Parigi, non restava loro che a passare la serata nel modo più vivacemente allegro. Ma Chichinette, invece di invitare il suo nuovo amico nel suo meschino e polveroso appartamento, lo pregò di condurla in uno di quegli splendidi "palaces" che erano sempre stati uno dei suoi sogni, ancora mai realizzato.

La camera che fu offerta loro corrispose quasi all'immaginazione che essa se n'era fatta, se non che avrebbe desiderato più specchi e più dorature; ma il sig. Wartley avendo domandato dello "champagne", tutto si accomodò nel migliore dei modi possibili.

Verso la metà della notte Chichinette si svegliò con questo pensiero:

"Sono una principessa in viaggio".

E si mise subito a lambiccarsi il cervello per trovare qualche cosa che potesse prolungare questo suo sogno, e le venne quest'idea:

"Vado a prendere un bagno"!

—All'una e mezza dopo la mezzanotte, "darling!" Non è un'ora opportuna — disse il signor Wartley.

—Ciò mi calmerà i nervi e dormirò meglio dopo — affermò la giovane — voglio, sì, voglio prendere un bagno.

Il Signor Wartley era stanco; il viaggio, l'emozione, la felicità del momento fecero sì che si addormentò profondamente. Per quanto tempo perdette la mozione della sua avventura? Non si sa; ma quando appena sveglio, si guardò attorno, non vide più alcuno vicino a lui. Chichinette era scomparsa. Inquieto premette un bottone elettrico. Una cameriera entrò quasi subito. Il signor Wartley la mise al corrente della situazione.

—Mi vedete in uno stato terribile; sono sceso qui con mia moglie ieri sera. Essa è uscita dalla camera per prendere un bagno; io mi sono addormentato ed essa non è rientrata.

—Ah! signore — rispose la cameriera — è un gran peso che ci togliete dal petto. Vi è infatti laggiù, al primo piano, una signora che ha camminato tutta la notte per i corridoi e piange, e piange! Figuratevi: ha dimenticato il numero della sua camera ed il nome di suo marito!

JEANNE LANDRE.

ECHI LOCALI

IL BALLO DEL COMITATO DI SOCCORSO

Registriamo con piacere che il veglione mascherato, sotto gli auspici del Comitato di Soccorso della nostra colonia, svoltosi la sera di sabato 21 Febbraio nella Casa Coloniale Fugazi fu coronato da uno splendido successo ed ha fruttato una notevole somma per le famgilie bisognose italiane.

L'ITALIA ALL'ESPOSIZIONE INTERNAZIONALE DEL 1915

E' stata appresa con viva soddisfazione da tutti gli Italiani della California, la notizia della nomina del Senatore Ernesto Nathan, ex-Sindaco di Roma, a Commissario generale del governo Italiano presso l'Esposizione Internazionale del 1915 in San Francisco.

La scelta non poteva essere migliore. Intanto procedono attivamente i lavori nella zona dell'Esposizione che sarà inaugurata fra un anno circa (22 Febbraio 1915).

Fra le nostre illustrazioni riproduciamo una fotografia rappresentante il trasporto degli alberi che abbelliranno le vie ed i boulevards dell'Esposizione.

Qualsiasi insuccesso insegna sempre qualchecosa a chi vuole imparare — Dickens.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8091 Fancy Blouse, 34 to 42 bust.

Creazione di May Manton

CON O SENZA CHEMISETTE CON MANICHE LUNGHE O A TRE QUARTI

Questa blouse, di Mary Manton è assai indicata per la primavera. E' semplice, elegante, nuovissima. Questa che illustriamo può essere guarnita con un collare alla Medici. Mentre il collare è "smart" ed elegante non è però sempre adatto. Le spalle allungate denotano eleganza di linea e di stile e la cucitura in basso delle maniche facilita il lavoro della sarta. Se l'occasione lo richiede si può usare una "chemisette" separata. Questa blouse, è adatta per diverse occasioni. E' attraente coll'abito che armonizza colla gonna ed è sempre elegante.

Per le dimensioni medie questa blouse richiede 2½ yds. di materiale lungo 27 inches, o 1 e ⅞ yds se largo 36, 1 e ¾ yds. se largo 44, con ⅜ di yds di larghezza 27 inches, per il colletto e i polsini, ⅝ yd. di larghezza 44 per il "full front" di guarnizioni, e ½ yard di larghezza 18 per la chemisette.

Il "pattern" della blouse No. 8091 varia da 34 a 42 inches, misura del busto. E' spedito per posta a chiunque ne fa richiesta all'ufficio al 102 West 32nd St. New York City, o lo si può acquistare presso qualsiasi agenzia May Manton.

IN CUCINA

FEGATELLI ALLA NANCY

Tritate due ettogrammi di fegato di vitello, un pezzetto di lardo, un pò di midolla di manzo ed un pò di prezzemolo, aggiungete sale, formaggio e noce moscata e mescolate il tutto, che poscia disporrete su liste di reticella di maiale, ravvolgetele a guisa di polpettine, infarinatele ed infilzatele a due a due sopra stuzzicadenti con una foglia di salvia, cuoceteli in padella a fuoco lento per circa un'ora e servite.

CONFETTURA FRANCESE

Prendete due tazze da caffè ricolme di zucchero in polvere; mettete lo zucchero in un recipiente qualsiasi; aggiungete mezza tazza di latte fresco, e fate bollire il tutto lentamente e mantenete l'ebullizione per cinque minuti, Provate con un pò di zucchero così trattato, se messo nell'acqua a raffreddare, aderisce con omogeneità e diventa soffice. Togliete dal fuoco mettete il recipiente in un altro con acqua fredda ed agitate rapidamente mentre si raffredda. Poi colle dita fate delle piccole pallottoline della dimensione di una nocciuola ed avvolgete con due datteri o piccoli pezzi di fichi secchi, o meglio con noci divisi in due parti. Si può pure avvolgere queste pallottoline di zucchero al latte in una soluzione di cacao e lascian-

Per conservare a lungo il cioccolatte è necessario meterlo in un luogo assai asciutto e scevro da qualsiasi odore.

Prima di friggere il "bacon", mettetelo a macerare in acqua fredda per tre o quattro minuti. Così si impedirà alle sostanze grasse di fondere eccessivamente.

Mr. Albert F. Ettor di Southern nella contea di Humboldt, ha saggiato 600 varietà di mele e dichiara che la varietà Northfield è la migliore. Egli farà una larga mostra di mele nel padiglione dell'Agricoltura alla Esposizione del Panama-Pacific e decorerà la sua mostra con mele delle qualità ibrida "Columbine".

PER STIRARE CON MAGGIOR SUCCESSO

Consigliamo il seguente pratico e facile sistema per mantenere umidi i panni da stirare ed ottenere una migliore stiratura.

Fate un sacco con un vecchio lenzuolo, immergetelo nell'acqua, poi torcetelo in modo non eccessivo. Introducetevi la biancheria da stirare, già previamente inumidita, e legate stretto il sacco. A questo modo la biancheria si manterrà per lungo tempo inumidita e la stiratura riuscirà assai meglio.

Abbonandosi al MONITORE CALIFORNIANO si promuove la buona causa del giornalismo onesto, serio ed educativo.

L'IGIENE DEL GIOCATTOLO

I giocattoli sono una necessità per i bambini: essi tendono a sviluppare in loro il senso della realtà e della vita. Il migior consiglio che si possa dare ai genitori è quello di scrutare e di secondare il gusto dei loro piccini nella scelta dei giocattoli, perchè è opportuno che lo spirito di iniziativa si formi fin dalla più tenera età e che il bambino impari presto ad esercitare il suo criterio individuale.

Quello che si deve sopratutto raccomandare ai genitori è che non diano in mano ai loro figli vecchi giocattoli di casa o già usati da altri, perchè — non si sa mai — questi giocattoli possono essere veicoli di malattie. Data la facilità con cui i bambini e i ragazzetti si mettono in bocca tutto ciò che viene nelle loro mani, ognuno comprende quale pericolo possono rappresentare per la salute dei piccoli i giocattoli nuovi, è cosa prudente lavarli bene prima di consegnarli ai bambini, ed assicurarsi se essi sono verniciati, perchè in generale la vernice, quando è resistente all'azione dell'umidità e bene applicata, impedisce che la colorazione dell'oggetto venga direttamente a contatto con le labbra del bambino e ne danneggi la salute.

COSE UTILI A SAPERSI

Per conservare fresco il pane che è tagliato, mettetelo in un luogo fresco e copritelo con un tovagliolo di lino inumidito con acqua. Il pane si conserverà così fresco, come tagliato da poco tempo, per molte ore.

Per pulire con successo i materassi copriteli con un lenzuolo leggermente inumidito e battetelo ripetutamente con un battipanni di vimini, poi rivoltatelo e ripetete l'operazione sul lato opposto.

E' da consigliarsi l'uso di un secchio d'acqua ed una manata di sale per la pulitura dei tappeti di paglia (matting).

Il sapone come pure le candele dura assai più a lungo se si lascia maturare. Quando il sapone è fresco si scioglie troppo presto nell'acqua. E' quindi assai economico il fare acquisto di sapone e poi tenerlo a invecchiare per otto o dieci mesi.

Gli animali attualmente esistenti nelle fattorie agricole degli Stati Uniti, secondo i calcoli del Dipartimento d'Agricoltura, al 1 Gennaio 1914 avevano un complessivo valore finanziario di $5,891,229.000.

Questa cifra rappresenta un aumento di $389,446,-000 sul valore totale degli animali al 1 Gennaio 1913.

Il raccolto del riso nel Giappone nel 1913 è calcolato a circa 263,934,000 di bushels con un aumento di circa 12 milioni di bushels sul raccolto del 1812.

LA MUNGITURA DEL LATTE IN UNA GRANDE DAIRY A DIXON NELLA SUDDIVISIONE No. 2
LOCALITA' IDEALE PER L'ALLEVAMENTO DEL BESTIAME

LA POSIZIONE FINANZIARIA DI SAN FRANCISCO

EDWARD F. ADAMS
(Editore finanziario del "S. F. Chronicle" — Autore del "Modern Farmer", "Inhumanity of Socialism", ecc.)

Pubblichiamo questo interessante studio, del nostro collaboratore, sulla posizione finanziaria di San Francisco e dello Stato di California, come apparve sul numero del 20 Dicembre 1913 del London "Times".

La base di qualsiasi finanza privata è l'opportunità per un proficuo investimento. Entro qualsiasi area geografica in un dato momento conveniente, si svilupperà un centro finanziario dove si determinerà il bilancio e dove si provvederà ai bisogni finanziari dell'unità geografica.

I grandi centri finanziari si troveranno di solito nei porti marittimi e più comodi sono gli scali possibilmente più grande sarà lo sviluppo dell'industria e del commercio.

Applicando questi principi al territorio di circa 624 mila miglia quadrate che comprende i tre stati bagnati dal Pacifico ed i tre Stati continentali finitimi, noi vediamo che gli sbocchi naturali del loro commercio sono i porti del Pacifico. Quelli che si trovano sul territorio degli Stati Uniti sono quattro, ciascuno con una ben definita zona interna naturalmente tributaria: il Puget Sound, con Seattle centro principale, il Columbia River con Portland, circa a 100 miglia nell'interno, come porto principale; la baia di San Francisco e la Baia di San Diego. A questi l'energia degli abitanti di Los Angeles, coadiuvati da qualche vantaggio di posizione, sta aggiungendone un quinto colla creazione di un porto artificiale. Le aree naturalmente tributarie del Puget Sound e della Baia di San Diego furono profondamente tagliate dai confini internazionali che scorrono al nord di Puget Sound e al sud della baia di San Diego. L'unità geografica naturalmente tributaria alla baia di San Francisco si estende dalla catena del Tehachapi a sud alla linea dell'Oregon con qualche estensione entro l'Oregon sud-orientale e nella vallata del Rogue River di non definita giurisdizione fra Portland e San Francisco. Tuttavia l'intraprendenza di Los Angeles si rifiuta di rispettare la catena del Tehachepi come una barriera commerciale, ma anche i commercianti di San Francisco non vorranno stare assenti dalla California meridionale. Infatti si è sempre dovuto trattare coll'energia commerciale che spesso oltrepassa ciò che sembra essere un confine commerciale naturale. Ma la sfera del naturale commercio di San Francisco, sotto le condizioni che sono esistite negli anni passati, comprende entro la California, circa 113.000 miglia quadrate, ossia circa 5 settimi dell'area dello Stato e di gran lunga una maggior porzione delle sue risorse naturali che sono soggetti di operazioni finanziarie.

Le seguenti statistiche sono il risultato di una recente ispezione delle risorse agricole dello Stato, comprendenti le quantità d'acqua a disposizione per l'irrigazione.

A nord del Tehachapi: Area totale agricola: 15,860,000 acri: irrigati, 2,447,000: zona dove è possibile l'irrigazione, 7,750,000 acri.

A sud del Tehachapi: area totale agricola, 6.000.000 di acri; acri irrigati 745,000; zona dove è possibile l'irrigazione; 1,949,000 acri.

L'irrigazione e l'irrigabilità del terreno è importante in questa connessione dal momento che, colla probabile eccezione di una striscia lungo la costa settentrionale, tutto il terreno agricolo della California dove è applicabile l'idraulica, eventualmente per imprese d'irrigazione formano ancora una delle principali attrattive per le quali il capitale è ricercato. L'estensione del territorio capace d'irrigazione è data sulla premessa che ogni terreno adatto ed al quale è possibile applicare l'acqua ad una spesa ragionevole, verrà alla fine irrigato e la differenza tra il terreno ora irrigato e quello che potrà esserlo eventualmente mostra il margine che rimane come un'opportunità per gl'investimenti.

Il volume di maggiori corsi d'acqua in California è di circa 600.000.000 piedi cubici, ossia una quantità d'acqua sufficiente per coprire tutto il terreno irrigabile dello Stato ad una altezza di 3 piedi.

La spesa per conservare questo volume d'acqua sarà, naturalmente assai considerevole. Se venisse ammessa la necessità di immagazzinare nei serbatoi o bacini due piedi d'acqua per acre, per ciascun acre che non è ancora irrigato, e che il costo di questa operazione venisse a costare $15 per piede all'acre, ammontare che è calcolato necessario (in un Bill ora pendente nel Congresso) la somma del capitale ultimamente necessario per immagazzinare l'acqua salirebbe a $159,000,000, da aggiungersi al costo per le officine di distribuzione.

Energia idro-elettrica

La questione dell'acqua ha ricevuto un'attenzione speciale perchè in un territorio ad estati asciutti come la California le risorse dell'acqua formano la base principale di tutte le operazioni finanziarie fornendo i mezzi finanziari non solo per l'agricoltura, in tutti i suoi rami, ma per le miniere e per le industrie generali mediante la loro trasformazione in energia. In molte parti dello Stato gli alberi da frutta ele semine producono assai bene senza l'irrigazione ma produrrebbero assai di più col sussidio dell'acqua. Attualmente lo sviluppo dell'energia idro-elettrica è il più importante assetto per gli investimenti. Causa la grande altezza della catena della Sierra, che segue ad

LA RICCREZZA DELLA VALLATA DEL FIUME SACRAMENTO. — L'ACQUA PER L'IRRIGAZIONE DELLE FARME

oriente per tutta la lunghezza l'unità geografica di San Francisco, ed i suoi immensi depositi di neve, l'energia idro-elettrica che potrà essere sviluppata è grandiosa mentre l'abbondanza delle pioggie sulla costa settentrionale concorrerà essa pure come una sorgente d'energia. Per quanto riguarda l'attuale ammontare dell'energia capace di essere sviluppata la State Water Commission (Commissione Statale per l'Acqua(nel suo rapporto del 1912 la calcola in 5 milioni di Cavalli-vapore, dei quali solo il 14 per cento si è finora ottenuto.

Fissando a $186 (cifra media ottenuta da fonte sicura) il costo probabile per ogni cavallo-vapore d'energia al termine della linea di trasmissione si ha che saranno eventualmente necessari $864,900,000 per questa sola impresa.

Minerali

La California ha dapprima attratta l'attenzione di altre località come uno stato produttore d'oro e sebbene la grande produzione di questo metallo declinasse dopo pochi anni ed ora non si possa più estrarre l'oro per via idraulica (che produsse enormamente nei primi anni) il valore dei prodotti minerali dello stato è in assai maggiore di quando l'estrazione dell'oro era nel massimo splendore. California è estremamente ricca in prodotti minerari. Nel 1912 il valore complessivo di tutti i prodotti minerari di importanza tale da essere annoverata fu di $91,472,385 il più importante di tutti fu il petrolio che diede $41,868,344; l'oro con $19,713,478; il cemento con $6,074,661 ed il rame $5,638,049. I depositi di rame, specialmente quelli della contea di Shasta, sono singolarmente ricchi, ma causa la loro vicinanza coi distretti agricoli si sono proibite le operazioni metallurgiche. Colla soluzione del problema del controllo del fumo la California diventerà uno degli Stati più importanti per la produzione del rame. Di tutta la produzione mineraria del 1912, nello stato, di $91,472,385, circa $74,106,573 fu estratto entro il territorio dell'unità geografica di San Francisco.

Legname

Un altro ramo di investimento su vasta scala è dato dai prodotti forestali. Delle 156,000 miglia quadrate della California circa 30,000 miglia quadrate sono classificate per il terreno forestale. Tuttavia questa classificazione comprende delle estese aree di terreno forestale che producono legname di poco o di nessun valore commerciale e consente come "foreste" solo come difesa per le sorgenti fluviali. Perciò il calcolo, secondo la superficie sarebbe erroneo. Ad ogni modo accettando i calcoli ufficiali si avrebbero 30 bilioni di piedi cubici di legname, sul posto, due terzi dei quali di proprietà privata ed un terzo nelle foreste nazionali. Il valore dei tronchi d'albero (stumpage) varia secondo la posizione, ed è ufficialmente calcolato a 700 milioni di dollari. Virtualmente tutto il legname commerciabile dello Stato si trova entro l'area tributaria di San Francisco, e il suo sfruttamento ed il rimboschimento del territorio formano un importante ramo di investimento.

Utilità pubbliche

Vi sono pure numerose opportunità per investimenti nei trasporti ed altri servizi pubblici. Le cifre seguenti, di carattele ufficiali, alla data del 30 Giugno 1911 rappresentavano gli investimenti nello Stato, così distribuiti:

44 linee a vapore $1,456,069,985.32
22 linee elettriche ...." 194,463,158.32
117 compagnie per le linee elettriche,
gas ed energia elettrica ...." 294,858,587.22
307 compagnie per l'acqua ...." 201,137,928.22

Gli attivi delle sopradette corporazioni, assieme alle 95 compagnie telegrafiche e telefoniche, a 205 publiche compegnie distributrici, e 20 compagnie pei noli, al 30 Giugno 1911 raggiungevano la cifra di dollari 2,570,073,422.11. Non è più possibile in questo Stato la capitalizzazione speculativa poichè le corporazioni sono costrette a mostrare il valore attuale per tutte le azioni emesse, essendo sempre permessa una ragionevole ma non speculativa emissione di azioni per l'incremento (promotion) ed il disconto.

Le sicurtà delle corporazioni dei servizi pubblici in California emesse dopo il 1911 avranno tutti gli elementi della sicurezza che un rigoroso ma assolutamente equo controllo pubblico può fornire a chi investe.

Industrialismo

Sebbene siano poche le industrie d'importanza che non sono rappresentate in California il nostro non è un vero Stato industriale nel senso di essere un produttore importante di articoli e manufatti per la vendita al di fuori dei suoi confini. Non vi sono statistiche per la produzione eccettuate quelle del censimento che mostrano che nel 1909 il valore aumentato dall'industria alla materia prima è stato di $86 per capita, contro $196 per capita nel Massachussetts, contro $95 per capita per tutti gli Stati Uniti. La maggior parte delle industrie è per uso locale ed è fatta in forte concorrenza colle comodità prodotte ad un costo unitario assai minore di quanto è stato finora possibile in California.

La mancanza di una buona qualità di carbone non solo escluse lo sviluppo delle industrie metallurgiche, ma aumentò enormemente il costo per l'energia, per ogni industria.

Inoltre la popolazione locale è stata troppo piccola per supplire ai mercati adiacenti, mentre l'alto costo del lavoro e dei trasporti ridusse all'impotenza la concorrenza sui mercati esteri di articoli prodotti in più favorevoli condizioni. In alcuni casi si sono avute delle contrarietà. Per esempio, lo Stato produce in abbondanza della lana e le condizioni climatiche sono straordinariamente favorevoli alla produzione delle piante tessili. Una volta parve eccellente la prospettiva di promuovere l'industria della lana.

Le "coperte della Missione", un prodotto dei lanifici messicani, un tempo erano assai ricercate nelle città dell'Est, eppure i lanifici delle Missioni furono chiusi molti anni fa. Le circostanze favorirono l'invenzione e la produzione di macchine migliorate per miniere ma causa la mancanza dei facili mezzi di trasporto per il Sud Africa, Sud America ed altri mercati stranieri, questa industria scomparve. La ditta industriale più

importante che una volta impiegava fino 5000 uomini ed aveva un largo volume d'affari nella costruzione di navi e di macchine, fu chiusa in seguito ai ripetuti conflitti colle unioni.

Tuttavia le condizioni verranno rapidamente trasformandosi ed è più che probabile che in un non lontano futuro il progresso principale sarà nel campo industriale. Il petrolio e l'energia idro-elettrica, hanno risolto il problema della forza motrice e vi sono già ora dei mercati notevoli sulla Costa del Pacifico.

Sebbene San Francisco stessa produca degli articoli e manufatti in quantità due volte maggiore di qualsiasi altra città dello Stato essa va relativamente perdendo terreno. Altre città — Los Angeles al sud e le città ad est della baia — vanno aumentando industrialmente con una assai maggiore rapidità di San Francisco stessa. I quattro municipii — San Francisco, Oakland, Berkeley ed Alameda produssero nel 1910 dei prodotti manufatturati per il valore di $162,373,786 sopra una produzione totale nello Stato di $529,761,000.

Banche

Il sistema bancario in California è assai sviluppato. Le banche di risparmio sono sempre state fortissime. La più potente banca di risparmio nello Stato, situata a San Francisco, è amministrata sul sistema del mutuo senza avere alcuna azione. Il capitale ed il sopravvanzo delle banche di risparmio dello Stato, al 4 Giugno 1913, era di $50,168,847 e in San Francisco di $17,988,665. I depositi di risparmio alla stessa data erano, per lo Stato, di $430,504,798 ed in San Francisco di $185,233,054.

Le più forti banche commerciali nello Stato sono incluse nel sistema nazionale ma in maggior numero sono le banche di Stato. Le banche di Stato sono sottoposte ad una così rigido controllo di Stato da essere alquanto intralciate nelle loro operazioni. Il capitale in movimento delle banche del sistema nazionale è molto in eccesso su quello del sistema bancario di Stato.

Può riuscire interessante il confronto colla forza finanziaria di Los Angeles che è il centro bancario naturale per tutta la California che non è tributaria di San Francisco. Al 4 Giugno 1913 le statistiche bancarie erano così disposte:

Capitale e surplus totale ....$ 29,888,196.07
Depositi individuali ...."153,363,495.52
Risorse ...."210,005,993.92

Il volume degli affari compiuti nell'anno finanziario 1912, come risulta dalle statistiche dei clearings houses è stato di:

Per l'Intero Stato $4,428,968,860
Per l'unità geografica con centro
San Francisco ...."3,080,990,337
Per San Francisco ...."2,677,561,952
Per Los Angeles ...."1,347,978,520

La posizione di San Francisco

San Francisco è il centro finanziario della Costa del Pacifico ed ha e deve mantenere la supremazia come centro industriale per gli eccezionali vantaggi offerti dalla sua magnifica baia. In San Francisco è compreso l'intero litorale della Baia omonima, territorio che entro una decade avrà una popolazione di oltre un milione di abitanti.

Tuttavia, con ogni probabilità le industrie si svilupperanno al di fuori dei confini della città corporata. Il disastroso incendio del 1906 costrinse alcune ditte già prosperose a traslocare nella parte orientale della baia mentre i conflitti tra capitale e lavoro hanno gravemente compromesso lo sviluppo industriale di San Francisco.

San Francisco finanziariamente è una città solidissima ma il suo incremento fu principalmente causato dai valori immobiliari dentro e fuori della città, dalla attività mineraria e dal movimento bancario, assai più che dalle industrie.

Los Angeles

Lo sviluppo delle contee a sud della catena del Tehachapi, territorio conosciuto come California Meridionale, fu attivamente promosso dalla Atchinson, Topeka and Santa Fe Railroad, a quel tempo una istituzione essenzialmente composta di personalità di Boston, col risultato che il carattere proprio del New England è ora speciale di quella sezione e delle sue istituzioni. Gli abitanti di Los Angeles sono assai più progrediti di quelli di San Francisco per quanto riguarda l'iniziativa commerciale. Essi stanno costruendo un porto superando delle condizioni ostili e il loro sogno è la conquista della supremazia commerciale dell'Ovest. Il successo già ottenuto nel sottrarre una parte dell'industria a San Francisco, è una prova dell'energia e dell'abilità organizzatrice che sanno trionfare sopra le sfavorevoli condizioni commerciali.

Concludendo

L'imminente apertura del Canale di Panama ha determinato un notevole risveglio di attività speculativa tanto in California quanto altrove, specialmente per l'irrigazione e la suddivisione del terreno nelle grandi vallate interne nell'attesa di una vasta corrente d'immigranti. Fino ad ora l'Esposizione del Panama-Pacific non è stata altro che un peso per la popolazione di San Francisco che sta sopportando la maggior parte delle spese cogli attesi profitti fra qualche tempo nell'avvenire.

Chiudendo questa rassegna aggiungeremo che San Francisco è il centro finanziario di un immenso territorio che non è stato ancora per metà sviluppato quantunque sia stato eseguito il lavoro iniziale (l'opera dei pionieri).

L'era dei colossali profitti speculativi, in ogni ramo, è probabilmente tramontata, per sempre, ma per la gente con un po' dicapitale, che sono ancora giovani o nel fior della vita, che si accontentano di profitti sicuri, più facilmente possibili che nei vecchi paesi, e non sognano grandi speculazioni, e che sono in grado di godere la vita nel clima più desiderabile, sotto l'ispirazione di un rapido sviluppo che appare inevitabile, non vi è forse al mondo una località che presenta più attrattive di San Francisco col suo hinterland.

Vol. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.,* MARCH 15 — APRIL 1 — 1914 No. 13-14

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

VI SIETE REGISTRATO DAL 1 GENNAIO, 1914?

Se no, fatelo subito, poichè se la registrazione è anteriore voi non siete autorizzato a votare contro il generale proibizionismo di stato in Novembre.

Ecco il testo del drastico emendamento costituzionale che distruggerebbe tutta la nostra industria vinicola e danneggerebbe i coltivatori d'uva da tavola e da raisin:

Il popolo dello Stato di California promulga quanto segue:

L'Articolo I della Costituzione della Stato di California e' emendato coll'aggiunta di due nuove sezioni, che saranno rispettivamente elencate Sezione 26 e Sezione 27, colle seguenti parole:

Sezione 26. **La fabbricazione, la vendita, la distribuzione o il trasporto da un punto entro lo Stato ad un altro punto entro lo Stato, di bevande inebbrianti, sono proibiti.** Qualsiasi cittadino dello Stato puo', nel suo nome, promuovere una azione giudiziaria, nella contea dove si pratica la violazione, per porre fine a detta violazione; sara' tuttavia vietata qualsiasi azione criminale o civile in violazione di questo divieto se sara' provato che la bevanda in questione fu fabbricata, usata, venduta, distribuita o trasportata a scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali. La fabbricazione, vendita, distribuzione o trasporto di queste bevande per scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali saranno regolate dalla legge. Ogni persona che viola qualsiasi paragrafo di questa sezione sara' condannata ad una multa, per la prima volta, non minore di 100 ne' maggiore di $1000 e per un secondo reato, ad una multa non minore di $200 ne' maggiore di $2500, ed alla reclusione nel carcere della contea non minore di 30 giorni ne' maggiore di un anno, a meno che non siano imposte dalla legge delle pene addizionali.

Sezione 27. Il trasporto, entro lo Stato, di bevande inebbrianti, a meno che si dimostri che servono a scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali, e' proibito, soggetto tuttavia, alle leggi degli Stati Uniti in proposito. Ogni contravventore di qualsiasi paragrafo di questa sezione sara' condannato ad una multa, la prima volta, non minore di $200 ne' maggiore di $2500 ed alla reclusione nel carcere della contea non minore di 30 giorni ne' [illegible] a meno che non siano imposte dalla legge delle pene addizionali.

IL DRASTICO EMENDAMENTO

Contro la Viticultura in California

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., MARCH 15 — APRIL 1 — 1914 No. 13-14

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
21 *Columbus Avenue*
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

L'OPERA DELLA COMMISSIONE VITICOLA

La Commissione Viticola dello Stato di California, la cui creazione per opera dell'attuale Governatore Johnson annunciammo nella prima pubblicazione del MONITORE, sta lavorando attivamente per promuovere gli interessi delle migliaia di viticultori del nostro Stato. Come è noto la California è il primo Stato dell'Unione per ciò che riguarda la coltivazione della vite tanto per uva da vino quanto per uva da tavola e da raisin. Per tutelare questa importantissima industria molto saggiamente il Capo Esecutivo dello Stato nominò questa Commissione che risiede in Sacramento e cerca ogni mezzo di venire in soccorso di viticultori. Sappiamo che attualmente il Segretario della Commissione, Mr. Sheenan, sta compilando una specie di censimento di tutti i viticultori dello Stato. Ogni viticultore è invitato a riempire un modulo dove si descrive la qualità di vite che si coltiva (moscato, zinfandel, tokay, ecc., ecc.) la quantità degli acri destinati alla coltivazione oltre al nome del coltivatore, del paese e della contea di residenza.

Noi invitiamo vivamente i viticultori italiani che hanno ricevuto questo modulo (in forma di cartolina con risposta) di ottemperare all'invito della Commissione per avere così in breve tempo un rapporto completo e dettagliato sull'importante industria della viticultura in California.

Abbiamo dato uno sguardo alle cartoline già ricevute (più di due mila) e notammo che parecchi italiani specialmente delle contee di Sonoma, Fresno e Los Angeles hanno risposto all'invito. Facciano altrettanto tutti gli altri. Si tratta di una questione importante. Si tratta dei loro interessi.

Oltre a ciò la Commissione promuove l'insegnameno di quelle cognizioni pratico-teqriche che riguardano la coltura della vite.

L'ultima adunanza fu tenuta a St. Helena il 28 Marzo, sede del secondo distretto viticolo che comprende le contee di Napa, Contra Costa e Solano. Fu tenuta un'interessante conferenza (la terza) con illustrazioni alla presenza di numerosi viticultori di quel distretto. Nel prossimo mese di Giugno quando a Davis, alla University Farm si terrà la Convenzione Annuale d'Orticoltura terranno delle conferenze i Commissari Frank Swett e Sheenan su argomenti riguardanti l'industria della viticultura. Uno dei Commissari, l'egregio amico nostro e collaboratore Horatio F. Stoll, è uno dei più ardenti anti-proibizionisti e sta ora dirigendo la campagna per sconfiggere i fanatici proibizionisti e il loro emendamento costituzionale nel prossimo Novembre.

Il lettore è pregato di leggere, su questo argomento l'articolo di Mr. Stool, il secondo che appare sul MONITORE.

Un altro attivo membro di questa Commissione è il nostro connazionale, l'egregio Cav. Secondo Guasti di Cucamonga.

LA NAVIGAZIONE FLUVIALE IN CALIFORNIA

In questi ultimi anni la navigazione sui fiumi Sacramento e San Joaquin, i due più importanti corsi d'acqua della California, ha fatto un progresso notevolissimo.

Le varie compagnie che sono addette a questo importante ramo dell'industria dei trasporti hanno migliorato il servizio tanto che ora il viaggiare a bordo dei loro piroscafi costituisce un genuino piacere.

Fra le diverse compagnie primeggia la "California Transportation Company" che dispone di vari piroscafi e fa servizio da San Francisco a Sacramento e viceversa, e da San Francisco a Stockton e viceversa.

La stessa compagnia ha pure un importante servizio giornaliero per il trasporto delle merci fra San Francisco ed Oakland.

La linea San Francisco-Sacramento è in coincidenza

coi treni elettrici che da Sacramento si dirigono a Woodland, Marysville, Meridian, Colusa, Oroville Chico e stazioni intermedie, sulla Northern Electric Railway.

Due splendidi vapori, degni di gareggiare per lusso e per comodità coi più modernissimi transatlantici, il "Fort Sutter" ed il "Capital City" fanno un servizio quotidiano dalla nostra città alla capitale dello Stato

Un vapore parte da San Francisco alle 6.30 p. m. ed alla stessa ora l'altro vapore parte da Sacramento diretto alla nostra città. Ogni vapore è fornito di una settantina di cabine, ciascuna capace di albergare almeno due persone. Le cabine sono elegantissime, spaziose, areate, con acqua fredda e calda. Il servizio di cucina (table d'hote) è eccellente.

I vapori sono a tre ponti, con ampie sale da fumare, da lettura ed osservatorio.

Il viaggio da San Francisco a Sacramento costa $1.50. Le cabine costano da uno a tre dollari. Le cabine da tre dollari hanno una camera da bagno privata.

Ora che le giornate cominciano ad allungarsi il viaggiare con questi vapori è una fonte di indescrivibile piacere. Il viaggiatore parte da San Francisco, dopo una laboriosa giornata, e si riposa il fisico ed il morale cullato dal dolce beccheggio della corrente del fiume Sacramento. Quando egli crede opportuno si abbandona in braccio a Morfeo ed alla mattina, all'alba, si sveglia a Sacramento vicino al ponte di M Street.

Per avere un'idea della bellezza del paesaggio, è necessario fare un viaggio. Le descrizioni non servono. Anche il più abile scrittore non può dare che una pallida idea delle poetiche bellezze di un simile viaggio. Ora che i primi calori incominciano a farsi sentire e il viaggiare in ferrovia è pù o meno noioso, è consigliabile la prova di un viaggio a bordo del "Capital City" o del Fort Sutter".

L'ufficio generale della "California Transportation Company è situato al molo di Jackson Street.

OTTIMI PRESAGI

I pronostici per l'andamento generale delle campagne in California, all'ora che scriviamo, non potrebbero essere migliori. Tutti presagiscono un anno di prosperità e di abbondanza. La pioggia è stata abbondante e in quantità assai maggiore della media degli ultimi cinque anni. L'inverno è stato mite e piacevole e le condizioni generali hanno favorito l'aratura e la seminazione. Diversamente dallo scorso anno questo inverno non si ebbero a deplorare le dannose brinate. Ogni pericolo non è del tutto scongiurato ma è poco probabile che in questo mese di Aprile si abbia a soffrire per la brina.

I mandorli hanno dato una splendida fioritura. Lo stesso si dica dei peschi e degli albicocchi. Ora sono in fiore i cieliegi ed i susini. Gli alberi appaiono forti e vigorosi; la germinazione è stata abbondante e sana.

Le collne e le pianure verdeggiano in modo pittoresco e promettente. I fiumi ed i torrenti sono ricchi d'acqua che scende cristallina dalle sorgenti nevose delle montagne della Sierra. L'abbondanza della pioggia invernale darà impeto alle industrie minerarie nei distretti a Nord ed al Centro della California.

I farmers sono gongolanti. E quando i farmers sono ottimisti anche i businessmen si sentono più fiduciosi e più sereni.

Dal rapporto dei delegati delle varie contee alla Commissione Statale d'Orticultura si rileva che a tutto marzo, quasi senza eccezione, tutte le diverse coltivazioni si presentano in ottime condizioni. Il suolo è saturo d'umidità, la germinazione è avanzata. Il bel tempo ha permesso ai farmers di riprendere il lavoro in modo da ricavare il maggior beneficio possibile dalle attuali favorevoli condizioni. I pascoli per il bestiame sono abbondanti, le mandrie sono in ottime condizioni. Dovunque si nota un risveglio generale, un progresso benefico, un'attività promettitrice di benessere e di prosperità.

Le condizioni sono specialmente buone nelle contee di Yuba, Ventura, Stanislaus, Santa Cruz, Sacramento, Contra Costa, Mendocino, Napa e Sonoma.

LIBERTA' PERSONALE

Sotto questo titolo il presidente dell'Associazione Americana dei Giornali in Lingua Straniera (American Association of Foreign Languages Newspapers) Louis N. Hammerlings, sta pubblicando nella rivista ufficiale dell'Associazione "The Leader" una serie di articoli in difesa della libertà personale stoltamente minacciata dai proibizionisti in ogni parte degli Stati Uniti. Il proibizionismo non è una piaga esclusiva della California, ma è diffusa, più o meno in tutti gli Stati dell'Unione. Deve essere quindi combattuto in ogni parte.

Gli articoli dell'Hammerlings, forti, sereni, concisi, sono tradotti e riportati da quasi tutti i giornali in lingue straniere negli Stati Uniti contribuendo così a fare un po' di luce dove vi è la tenebra dell'ignoranza.

Noi plaudiamo caldamente alla civile opera del giornalista Hammerlings — di cui pubblichiamo il ritratto in altre pagine del periodico — ed esprimiamo l'augurio che la sua campagna in difesa della personale libertà di tutti i cittadini sia coronata presto dal più meritato dei trionfi.

E per quanto riguarda la nostra modesta sfera d'azione seguiremo l'esempio dell'Hammerlings, per la libertà contro il sopruso, per la giustizia contro la prepotenza.

IL MONITORE

UNA MACCHINA PER VINICULTORI

Da parecchio tempo l'abile meccanico A. Rossi della Ditta A. Rossi & Co. ha messo sul mercato una macchina assai pratica che ha fatto brevettare. Si tratta di una "Improved Combination Grape Crusher, Stemmer and Must Pump" ossia una macchina che nello stesso tempo schiaccia l'uva, separa le vinaccie dal mosto e pompa poi automaticamente il mosto nelle tine.

Chi si intende di macchinario per la manipolazione del vino vede subito la grande importanza di questa macchina che fa risparmiare tempo e personale.

La macchina è costruita con materiale di prima classe, forte, resistente, ed è di facile maneggio.

Del resto chi vuole avere maggiori informazioni si rivolga al signor Rossi, 322 Broadway, San Francisco. Intanto noi ci congratuliamo coll'abile connazionale per la sua pratica invenzione.

IN DIFESA DELL'INDUSTRIA VITICOLA NELLO STATO DI CALIFORNIA

HORATIO F. STOLL

Segretario dell'Associazione dei Viticultori della California

Fedeli al nostro programma di propaganda anti-proibizionista pubblichiamo in questo numero i punti più salienti di un discorso pronunciato in San Francisco, il 9 febbraio 1914, da Mr. Horatio F. Stoll, ad un meeting della Pacific Coast Women's Press Association.

In questo discorso lo Stoll ha fatto una valida ed efficace difesa dell'industria vinicola del nostro Stato, stoltamente minacciata dal fanatismo proibizionista.

* * *

ENTRE non esiste un vero e proprio Partito Anti-Proibizionista, esiste tuttavia in questo Stato un forte sentimento anti-proibizionista. Autorevoli Progressisti, Repubblicani, Democratici e Socialisti si sono già pubblicamente dichiarati opposti al Proibizionismo di Stato, non perchè essi sono dei promotori di saloons e di interessi liquoristici, ma perchè essi non approvano la distruzione della nostra industria viticola che rappresenta un investimento di 150 milioni di dollari.

I viticultori di questo Stato, che oggi io qui rappresento, credono nella vera temperanza, in rigide ordinanze e nel costringere coloro che hanno dei saloon o vendono liquori a seguire strettamente la legge. Ma non crediamo necessario adottare ed approvare un emendamento costituzionale per il proibizionismo generale di Stato che ponga termine alla "fabbrica, vendita, distribuzione o trasporto da un punto all'altro dello Stato" dei vini della California.

Tra le leggi costituzionali abbiamo la Wiley Local Option Law ed abbiamo l'iniziativa ed il referendum cosichè qualsiasi città incorporata o distretto con Supervisors, può prontamente abolire qualsiasi condizione ingiusta se lo desidera.

Effetti dell'emendamento

Noi possiamo giudicare la viziosa natura di questo emendamento proibizionista solo considerando i risultati che si avrebbero colla sua applicazione generale. Assisteremmo allo spettacolo di una legge che denuda più di 160 mila acri di terreno ora piantato a vigneti per uva da vino in questo Stato e danneggia altrettanti acri dedicati alla coltura del raisin e dell'uva da tavola, rovinando questo enorme attivo della vita economica e del movimento delle tasse, disperdendo i venti milioni di dollari che annualmente si ricavano da questa industria e gettando nella disoccupazione e sul lastrico più di cento mila persone ora impiegate nell'industria viticola.

Noi dovremmo rinunciare all'onore di essere i primi sul mercato mondiale, nella produzione di vini squisiti e di raisin, posizione che è costata allo Stato un lungo periodo di tempo, studio e spese per conquistare ciò che ora costituisce un attivo incalcolabile e vedremmo in ultimo, tragico spettacolo! tanti uomini che investirono i loro risparmi ed il loro sudore nell'industria della viticultura, fidandosi nella salvaguardia politica dello Stato, cadere privi di ogni loro sostanza, costretti a rinunciare al frutto del loro lavoro e del loro investimento, che pur diedero tanti benefici allo Stato.

Non vi è bisogno di proibizionismo

I proibizionisti comprendono che essi non sarebbero mai riusciti ad indurre la nostra Legislatura di Stato ad adottare una misura così ingiusta e così intendono approfittare dell'iniziativa che rese ad essi facile di porre questo argomento sulla scheda. Essi riuscirono a raccogliere le firme necessarie per le loro petizioni, specialmente in poche contee a sud della catena del Tehachapi e stanno ora tentando di indurre la popolazione di questo Stato a credere che vi è una richiesta generale per il proibizionismo.

Essi affermano che riusciranno vittoriosi perchè una vasta proporzione della California è ora "dry" e che due terzi delle donne dello Stato voteranno per il proibizionismo. La prima dichiarazione è alquanto esagerata e quanto alla seconda non vi crediamo.

Infatti in California non vi è forse una zona realmente "dry", cioè asciutta nel senso vero della parola. E' vero che su di un considerevole territorio furono aboliti i saloons, ma in tutti quei distretti l'individuo ha il diritto di tenere vino o liquori nella sua residenza. Egli non vive sotto il proibizionismo, ma sotto il Local Option che è una cosa ben diversa.

I diritti dell'individuo

Allorquando la Wiley Local Option Law fu presentata alla Legislatura, il sopraintendente legale della Anti-Saloon League cautamente fece notare ai vari Comitati che studiavano il bill che essa non proibiva l'uso del vino o dei liquori in famiglia, che il vinicultore non ne avrebbe sofferto perchè il vino lo si sarebbe potuto fabbricare e vendere anche nei territori "dry" a patto che non fosse venduto alla cantina ma fosse spedito in quantità di due galloni o più, alla residenza permanente del consumatore.

Ogni volta che si è tenuto una elezione in città incorporate o in distretti con supervisors e coloro che

favorivano la licenza ai saloons protestavano che si voleva loro imporre una votazione sul pribizionismo, i promotori della anti-saloon League smentivano la dichiarazione ed insistevano che si sarebbe potuto bere vino o birra nelle case a meno che non fossero dei ritrovi pubblici.

I nostri Legislatori approvarono la Wiley Local Option Law soltanto quando furono convinti che si sarebbero protette le vinerie e che si sarebbero rispettati i diritti dei singoli individui di poter avere vino o liquori nelle loro residenze.

Facendo queste stesse concessioni in parecchie città dove furono aboliti i saloons, vennero approvate delle ordinanze ad iniziativa. Queste ordinanze permettono all'individuo di tenere vino o liquori nelle sue case, spedito da vinerie da territori "wet" se non vi sono birrerie e vinerie nel territorio "dry". Per esempio nella contea di Sonoma invocarono l'iniziativa di Contea (che non si applica alle città incorporate) e così abolirono le "roadhouses", ma non toccarono le vinerie.

Il vino articolo di contrabbando?

Col proposto emendamento costituzionale proibizionista si renderebbe invece, in California, il vino un articolo di contrabbando. Voi non potreste tenerlo in casa vostra a meno che non abbiate una prescrizione medica. Se voi ne aveste qualche bicchiere di più non oscreste darlo al vostro vicino.

I nostri vinicultori non potrebbero trasformare la loro uva in vino, nè spedire quello che hanno ora, da un punto all'altro dello Stato, per esempio dalle Contee di Sonoma o di Napa a San Francisco.

In nessun hotel, restaurant, caffè, o stabilimento estivo, si potrebbe servire del vino, neppure ai pasti.

Nesuna grosseria o casa importatrice potrebbe vendere vino o birra o liquori in recipienti chiusi, nè all'ingrosso nè al minuto.

In nessun club si potrebbe offrire vino ai membri e ai suoi ospiti.

Non si potrebbe servire vino nei banchetti. In una parola il vino e l'alcool diventerebbero articoli di contrabbando, a meno che non fossero prescritti a scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali.

L'attitudine dello Stato

Nei passati sessant'anni lo Stato di California seguì la consuetudine, approvata dal pubblico, di incoraggiare e promuovere la coltura della vite.

Più e più volte l'industria della vite fu battezzata nelle Legislature di Stato come "la seconda industria dello Stato di California" o come la "più" importante industria.

La nostra Legislatura ha invitato ed ha raccomandato agli emigranti di venire qui e investire il loro denaro in questa industria. Lo Stato ha speso migliaia e migliaia di dollari e ne spende ora a migliaia per insegnare al popolo i metodi migliori per coltivare la vite da uva, da vino e per fare il vino.

Uomini dotti dell'Università di California sotto la
Uomini dotti dell'Università di California sotto la
direzione della Legislatura, hanno speso tempo e denaro, con grandi sacrifici dello Stato, nello studio dell'industria del vino e nell'insegnamento di questa arte al popolo.

Furono nominate e mantenute con gravi sacrifici dello Stato, delle Commissioni per indurre la gente a coltivare la vite per uva da tavola e ad investire denaro nell'industria dei vini, commercio e distribuzione. Dal 1877, compreso, fino al 1913 vi fu una sola sezione legislativa, quella del 1879, che tralasciò di fare qualche assegnamento per promuovere l'industria enologica.

La cooperazione di Uncle Sam

Uncle Sam è stato ugualmente sollecito. Le più importanti stazioni sperimentali di viticultura del Dipartimento di Agricoltura sono situate in California e da anni il dipartimento ha fornito ai viticultori dei tralci e diede consigli sulla scelta delle qualità di viti da piantarsi nelle varie zone dello Stato allo scopo di ottenere le uve migliori ed in maggiore quantità.

Prima assai che venissero promosse in California le industrie degli agrumi, delle barbabietole da zucchero e del latticinio, e prima ancora che fosse scoperta l'esistenza del petrolio e dell'oro stesso, prima ancora della introduzione dei semi d'alfalfa e assai prima dello sviluppo delle linee ferroviarie negli Stati Occidentali, la coltura della vite era già stabilita e la fabbricazione del vino costituiva già una onorevole professione in California.

La storia della viticultura in California incominciò con Padre Serra che, nello storico 1771 piantò la prima vite domestica e dimostrò che la California era la località ideale della vite. Mentre quei bravi e coraggiosi pionieri della Cristianità, i padri delle Missioni, gradualmente estendevano la catena delle loro scuole e chiese da San Diego a San Francisco, essi diffondevano la coltura della vite, dell'ulivo e del fico, nel 1816, allorquando la vecchia civiltà spagnuola, cedeva il passo, in California, alla nuova civiltà della moderna America vi erano circa due milioni di viti della varietà delle Missioni per uva da vino, in questo Stato

Ouesto territorio deve la sua vittoriosa ascensione dallo stato di crisalide alla perfezione attuale, grazie all'insegnamento datoci dai primitivi vigneti che dimostrarono la possanza del clima e del suolo della California.

L'ora del trionfo

La lotta dei nostri viticultori per una ricognizione, la prolungata battaglia combattutasi per abbattere le mura del pregiudizio contro i vini nostrani ed il trionfo finale avutosi quando i vini della California ricevettero il "Grand Prix" nel campo stesso del nemico, alle Esposizioni Internazionali, nelle contrade dell'Europa dove si produce e si beve vino costituiscono una storia inspiratrice. Il trionfo dell'industria viticola, ha splendidamente servito come reclame del clima e della fertilità della California, in tutto il mondo.

Ed ora, dopo che sono state abbattute tutte le difficoltà quando i vigneti incominciano a diventare red-

ditizi ai coltivatori e che il mondo conosce che la California è l'unico Stato dell'Unione che può produrre le varietà straniere di viti e dare dei vini puri, il proibizionista, che non ha assolutamente nulla da perdere si fa innanzi e pretende di distruggere tutto questo lavoro. Egli addita al disonore Padre Serra che introdusse primo la vite da vino in California; maledice lo stato che acquistò e distribuì ai farmers i maglioli delle viti straniere da vino e li indusse a piantarli in ogni parte, condanna Uncle Sam perchè si è interessato alla riabilitazione dei vigneti distrutti dalla filossera e dall'epidemia di Anaheim.

Questioni gravissime

Se il proposto emendamento venisse adottato andrebbe in vigore, forse entro trenta giorni. Cosa farebbe il commerciante di vino dei milioni di galloni di vino che stanno maturando nelle sue cantine?

Cosa farebbe il coltivatore di vigne colle sue uve da vino?

Queste uve non sono adatte per il consumo da tavola nè per la trasformazione in "raisin" (uva passa) e devono essere utilizzate appena sono mature. Non possono essere trasportate fuori dello Stato per la fabbricazione del vino essendo mature e facili al deperimento. Se fossero raccolte ancora acerbe non possono dar luogo a fermentazione non essendo assorbito la necessaria quantità di zucchero. Così si può facilmente osservare che se le vinerie venissero chiuse andrebbe perduta l'intera vendemmia.

E come ne soffrirebbe l'industria del raisin dalla chiusura delle cantine?

In questo che il secondo raccolto del moscato, che matura troppo tardi per poter appassire, andrebbe perduto.

E il coltivatore di uva da tavola?

Anch'egli ne soffrirebbe. Oggi tutti gli scarti, cioè le uve che non sono perfette ed adatte alla spedizione o al consumo locale, vanno nelle vinerie. Voi potete comprendere la loro importanza nei profitti del viticultore quando si pensi che mentre si spediscono in media 6500 vagoni di uva da tavola nell'East e se ne consumano 1000 vagoni in California, 12500 circa sono spediti alle vinerie per essere usate come materiale per fortificare i nostri vini dolci.

Così si vede che quando si colpisce l'industria del vino si danneggiano pure gli interessi dei viticultori di uva da raisin e da tavola.

La prosperità di queste tre industrie è intimamente connessa.

Il vino non è una bevanda da saloon

E qual sarebbe il risultato se venisse approvato questo emendamento?

La legge non verrebbe rispettata e voi costringereste centinaia di migliaia di cittadini di origine straniera ed i loro figli, che fino dalla loro nascità sono stati abituati a bere vino durante i pasti, a diventare contravventori alla legge.

Proprio qui, io voglio farvi notare che il vino non è una bevanda da saloon. Rare sono le persone che comandano del vino nei saloon. Non lo si può tracannare d'un fiato. Lo si gusta solo a tavola e perciò il suo grande consumo lo si fa in famiglia durante i pasti

Un problema d'immigrazione

Considerando questa quistione da un altro punto di vista avete mai considerato quanta importanza assumerà l'industria vinicola nell'opera di assorbimento delle migliaia di emigranti che verranno in questo Stato attraverso il Canale del Panama, dai paesi dell'Europa Meridionale?

Le grandi compagnie di navigazione stanno già registrando migliaia di passaggi. Da mesi e mesi migliaia di questi emigranti stanno risparmiando, soldo a soldo, il prezzo del biglietto per iniziare una nuova vita in una nuova terra.

Due terzi di questi immigranti saranno pratici di viticultura e quando si saranno stabiliti qui molti di essi offriranno i loro servigi nei vigneti o cercheranno di collocarsi in qualche piccola zona perchè è naturale che essi tentino di fare qualche cosa che già conoscono e procedere sulla linea di minor resistenza.

Cosa accadrebbe se la nostra industria vinicola fosse paralizzata o distrutta prima del loro arrivo?

Se noi non li incoraggiamo a collocarsi nei distretti rurali, dove è il loro posto naturale, noi saremo condannati ad assistere ad uno spettacolo ancor più doloroso ed allarmante di quello che si osservò in San Francisco durante i tristi mesi di questo inverno colle parate e i disordini di un esercito di disoccupati.

Noi assisteremo all'arrivo di migliaia di questi emigranti, privi di speranze ed ansiosi di mettersi al lavoro, costretti ad accumularsi in San Francisco, a carico delle autorità, perchè non impiegheranno lungo tempo ad esaurire in alimenti ed alloggi, il loro magro peculio, se non trovano prontamente lavoro.

Se, d'altra parte, noi continueremo ad incoraggiare l'industria viticola non vi è alcun dubbio che verranno piantati a vigne altre migliaia di acri di terreno dando così una piacevole occupazione a questi nuovi arrivati. Vi sono milioni di acri di terra incolta collinosa in California che sono adatti alla coltivazione della vite ed a null'altro.

Conclusione

Approfitteremo noi di questi eccezionali e divini vantaggi di clima e di suolo per assicurare un avvenire a questi emigranti desiderabili, o ci disporremo a paralizzare la presente nostra industria viticola, ad impoverire coloro che vi sono dedicati ed a lasciare che le città siano confrontate dal problema di disporre degli innumerevoli immigranti che presto affluiranno nel nostro Stato.

Questa è la grande questione che si dovrà decidere nel prossimo novembre.

I proibizionisti insistono che "i migliori cittadini, uomini, donne, della California" sono favorevoli al proibizionismo generale in California.

Questa dichiarazione ci offende perchè siamo persuasi che essi non hanno alcun diritto in verità ed in giustizia, di fare una simile affermazione, che cioè essi siano i cittadini migliori del nostro Stato.

Come ben scrisse il "Sacramento Bee' vi sono altrettanto buoni cittadini e buone cittadine, coscien-

ziosi, morali, rispettosi delle leggi, pacifici, devoti al benessere delle famiglie e del paese, che non credono affatto che il proibizionismo ci dia la vera temperanza.

Come segretario della California Grape Protective Association il cui scopo principale è la protezione dell'industria viticola da una legislazione avversa, e come membro della Commissione di Stato di viticultura, nominata dal governatore Johnson per promuovere l'industria della viticultura, mi appello a tutti i leali cittadini della California chiedendo che al prossimo novembre sia fatta giustizia al viticultore che non ha fatto danno a nessuno, ma che, al contrario si è dimostrato un potente fattore nel magnifico sviluppo di questo Stato.

NUOVE RIFORME PER LA RIMONDATURA E POTATURA

La rimondatura, (come ebbi a scrivere nel precedente numero) è l'operazione di sopprimere i rami creduti superflui, per dare all'albero la forma voluta.

E' però sorprendente che nel ventesimo secolo, quando la scienza agraria ha fatto veri prodigi, molti studiosi Europei ed Americani, non hanno ancora con esattezza osservato quanto grave è il danno che si fa alla pianta coi tagli per sopprimere i rami all'atto della rimondatura.

Ho letto molto; e per quanti trattati e monografie di frutticultura ho potuto consultare; nessuno autore sin'oggi si è interessato d'osservare questa assoluta ed incontestabile verità. Per quanto mi risulta dai 25 anni d'esperienza pratica che ho avuto nelle grandi aziende d'agrumicoltura in Europa, d'olivicoltura e viticultura in Tunisia e dieci anni nelle aziende sperimentali dello stato nel Sud America, posso affermare positivamente quanto segue:

Qualunque ramo che si recide all'albero, con qualsiasi strumento, vi si produce un'incisione che varia a secondo la grossezza del ramo stesso e per altrettanto di questo diametro si secca all'interno del tronco, formando così una parte di legno morto che molto ostacola il funzionamento degli organi vitali della pianta stessa.

E' utile ricordare che l'epoca migliore di rimondare e potare è un mese dopo la raccolta dei frutti.

Accade spesso nella rimondatura degli alberi di fare non pochi tagli di parecchi centimetri di diametro, e ciò dipende a secondo la grossezza del ramo reciso, e dovendo biennalmente ripetere quest'operazione; quando la pianta avrà raggiunto il trentesimo anno d'età, ha di già sopportato circa cinquecento incisioni causate dalla sudetta rimondatura.

E' da considerarsi che tutto questo legno morto e secchissimo nell'interno del tronco e dei rami principali, rappresenta quasi il decimo di esso, e perciò a tal'uopo assai poco valgono i buoni lavori annuali; man mano che il secco aumenta la pianta rattrista e se ne muore.

Qualunque profano che osservi questa indiscutibile verità, giudica che gli uccisori delle piante, sono (senza saperlo) i proprii agricoltori che le coltivano.

La vigna; pianta che si deve potare annualmente, soffre i detti tagli più degli alberi; e perciò credo utile formulare un quadro approssimativo di quanto accade per la vigna nei primi quattro lustri di sua vita.

CAMPO COMPARATIVO DI VIGNA

Due ettari di vigna coltivata nel medesimo suolo e clima, con uniformità di vitigni e colture annuali.

1.o Ettare con 3750 piante di uva potate col sistema attuale.

Produzione annuale variante ad ogni lustro

5.o anno d'età produce vino litri 350 con un grado d'alcool di 13

10.o anno d'età produce vino litri 5000 con un grado d'alcool di 13.

15.o anno d'età produce vino litro 4000 con un grado d'alcool di 12.

20.o anno d'età produce vino litri 3000 con un grado d'alcool di 12.

2.o Ettare con 3750 piante di uva potate col sistemá Failla.

Produzione annuale variante ad ogni lustro

5.o anno d'età produce vino litri 3500 con un grado d'alcool di 13.

10.o anno d'età produce vino litri 7000 con un grado d'alcool di 13.

15.o anno d'età produce vino litri 9000 con un grado d'alcool di 14.

20.o anno d'età produce vino litri 10000 con un grado d'alcool di 14.

Come il cortese lettore osserva, la differenza è grande. e mentre si è tanto fatto per combattere i mali che investono i nostri frutteti e vigneti, vi prego di riflettere su questa mia affermazione procurando di fare quanto è possibile in difesa dei nostri interessi rurali.

Per preservare sano l'albero o la vigna adottate il mio sistema, cioè recidete i rami superflui sempre a tanta distanza dal tronco, tanto quant'egli è grosso; acciocchè la parte che si secca all'incisione rimanga all'esterno ove non produrrà alcun male e se non vi aggrada all'occhio, lo sopprimerete l'anno appresso; così facendo, le vostre piante vivranno a lungo e fruttificheranno abbondantemente.

I signori lettori che desiderano più ampii schiarimenti in proposito di quanto ho soprascritto favoriscano rivolgersi all'amministrazione di questo periodico.

Agronomo **Giovanni Failla**

Marzo 1914. University Farm, Davis, Cal.

La sansa di olive al bestiame

E' alimento ricco e ha un valore teorico che si accosta alle 10 lire al quintale: naturalmente deve costituire un complemento di razione e va somministrata al bestiame misto ad altri foraggi: riesce bene appetita la mescolanza con crusca o farine di leguminose: si deve avere cura di adoperarla nei primi giorni in piccole dosi che si aumenteranno per fare abituare il bestiame.

Le quantità consigliate per giorno e per capo sono le seguenti: per buoi e vacche Kg. 2-4: per vitelli 1-2; per maiali 0,800-1.500; quando la sansa sia irrancidita si sospenderà di somministrarla al bestiame.

L'INDUSTRIA DELLA FRUTTA - LA CAL. FRUIT CANNER'S ASS'N

M. J. FONTANA

Per quanto riguarda la produzione tanto della frutta quanto dell'uva e degli ortaggi, la California è uno degli Stati dell'Unione che ne producono in maggiore abbondanza.

Per la varietà del suo clima, delle condizioni del suolo e per la sua stessa configurazione geografica la California si presta ad ogni genere di coltura di frutta e di verdura. Così osserviamo che i meli ed i peri producono splendidamente nelle contee del Nord: la verdura è produttiva nelle contee adiacenti alla costa e nelle vallate dell'interno crescono rigogliosi e producono abbondantemente il ciliegio, il pesco, il mandorlo, l'ulivo, il fico, il castagno, ecc. Nelle località più calde, al sud e nella alta vallata del Sacramento River prosperano gli agrumi tanto che gli aranci e i limoni della California sono ora assai apprezzati su ogni mercato .

La vite poi, eccettuate le alte località della Sierra, cresce si può dire in ogni parte dello Stato. La California, è ormai riconosciuto da tutti, è lo Stato più adatto per la produzione dell'uva tanto da vino, quanto da tavola e da raisin.

Per dare delle cifre, che parlano più chiaro di qualsiasi descrizione ricorderemo il raccolto approssimativo dei più importanti prodotti per ciò che riguarda la frutta e la verdura.

Aranci e limoni (vagoni di 20 tonnellate ciascuno)

Raisin vagoni	4.000
Uva da vino e da tavola, vagoni	20.000
Pesche fresche, vagoni	25.000
Pesche secche, vagoni	2.000
Albicocche secche, vagoni	1.500
Albicocche fresche, vagoni	5.000
Pere fresche, vagoni	3.000
Pere secche, vagoni	100
Noci, vagoni	1.000
Mandorle, vagoni	500
Olive fresche, vagoni	1.000
Asparagi fresche, vagoni	1.200
Piselli, vagoni	500
Pomidoro, vagoni	2.600
Sedano, vagoni	2.000
Totale......	119.400
Ossia tonnellate	3.388.000

In questo elenco non sono calcolati i raccolti delle patate, cavoli, cipolle, insalata ed altre verdure, la cui produzione è tuttavia rilevantissima ed importante. Così pure non è calcolato il prodotto delle fragole, more, ciliegie, mele, ecc. che probabilmente ammontano ad oltre 200 mila tonnellate. La produzione dei fagiuoli reali, delle patate e delle cipolle sorpassa le 200 mila tonnellate.

Fra le ditte che sono ingaggiate nel commercio e nella manipolazione della frutta primeggia la "California Fruit Canners Association, una potente società che fu organizzata nel 1899 col capitale di $3,500,000 dei quali $3,000,000 interamente versati. Questa istituzione fu resa possibile dall'amalgamazione di una dozzina di case, fra le quali la Ditta Fontana & Co., che a quell'epoca era la più importante e la più forte e quindi ora i membri della Fontana & Co., praticamente governano la C. F. C. A. Durante il periodo di maggiore attività, cioè della raccolta e lavorazione della frutta, in luglio, agosto, settembre, la California Fruit Canners Associazione impiega dalle 12 mila alle 15 mila persone, in maggioranza donne. In questo periodo le paghe settimanali raggiungono la somma di 100 mila dollari, nei giorni di minimo lavoro in paghe giornaliere si emettono 1000 dollari. In salari si spende annualmente la somma di circa 2 milioni di dollari.

In media il giro degli affari è di circa 10 milioni di dollari all'anno. L'ammontare delle casse che si impaccano è in media, annualmente di 3 milioni: ogni cassa contiene due dozzine di scatole. La ditta smercia circa 25 mila tonnellate di frutta secca all'anno e possiede una trentina di fabbriche sulla Costa del Pacifico, da Portland nello Stato dell'Oregon a Santa Rosa nell'estremo della California. La sede principale si trova in San Francisco dove si trova pure la più grande fabbrica. La maggior parte delle persone impiegate sono italiane.

Il signor M. J. Fontana è direttore e membro del Comitato Esecutivo e Sopraintendente generale.

I prodotti della C. F. C. A. si trovano ora in tutte le importanti piazze commerciali del mondo, dove le tariffe doganali non sono eccessive. L'America costituisce il mercato più importante mentre ottimi mercati si trovano pure nell'Inghilterra, Germania, Canada e gli Stati dellOvest.

Biografia

L'articolo più sopra riportato fu scritto dal Signor M. J. Fontana attualmente direttore e sopraintendente generale della California Fruit Canners Association che ne fu l'ideatore.

Marco J. Fontana è un ligure che col suo lavoro e la sua instancabile attività ha fatto onore alla sua regione ed al suo paese. Venuto giovanissimo in America si dedicò sulle prime ai lavori più umili e faticosi avendo giurato a se stesso di raggiungere un giorno una posizione invidiata. Animato da un'energia indomabile e da una costanza meravigliosa egli riuscì nel suo intento ed oggi ama ricordare agli amici ed ai giovani specialmente, con legittimo senso d'orgoglio, le sue laboriose peripezie, le lotte, le fatiche ed il meritato trionfo.

Oltre all'essere un Diretore e Sopraintendente Generale della C. F. C. A. il Fontana è un Direttore della Banca Italo-Americana, è un azionista della compagnia del Palace Hotel, e recentemente alla morte del Cav. P. C. Rossi fu eletto Presidente dell'Italian Swiss Colony. E' membro di varie associazioni, loggie massoniche e del Commonwealth Club di California.

Possessore di una cospicua fortuna accumulata in tanti anni di assiduo lavoro, egli potrebbe ora godersi comodamente un ben meritato riposo. Ma egli non è fatto per il riposo e molto probabilmente — il più tardi possibile — il vecchio pioniere morirà sulla breccia.

LUTHER BURBANK

LUTHER BURBANK. — E' uno scienziato o un ciarlatano?

Gli Americani lo chiamano "wizard" (mago). Mago dell'agricoltura come Edison fu sopranominato il Mago dell'elettricità. Un mago benefico, umanitario.

Sul nome di Luther Burbank si sono conbattute non poche battaglie. I difensori ed i detrattori di questo uomo hanno consumato dei galloni d'inchiostro; i giornalisti hanno consumato tonnellate di carta.

Ciarlatano o scienziato?

Nè l'uno nè l'altro. Luther Burbank non appartiene nè alla prima nè alla seconda categoria. Non è un Dr. Cook come non è un Marconi o un Curie. E' certo un uomo di straordinario valore. Molti lo dipinsero come un ciarlatano. Pochi anni fa, nel 1909, un forte gruppo di orticultori del Sud della California fece una terribile campagna di denigrazione contro Burbank denunciandolo come un ciarlatano, un "fake" un impostore

La campagna non fece breccia. I promotori dovettero desistere: la pubblica opinione insorse: il dileggio fu coperto sotto un coro di elogi e di proteste. Ma Burbank non si degnò neppure di rispondere.

Fu appunto in quel tempo che io ebbi occasione di avvicinare e conoscere personalmente l'illustre sperimentatore nel suo orto botanico a Santa Rosa.

Allora scrivevo per l'"Avanti!" e facevo parte della redazione della "Voce del Popolo". Nella mia qualità di giornalista desideravo ardentemente di avere una intervista con lui e di far cadere il discorso sulla campagna che stavano facendo contro di lui i floricultori ed orticultori di Los Angeles.

Credetti di commettere una imperdonabile indiscrezione: Mi ero sbagliato. Burbank sorrise. Non dimenticherò mai quel sorriso. Il sorriso dell'uomo che fa del bene ed è il primo a saperlo. Vidi lo stesso sorriso su Gorgi, Pavesi, Murri, Edison ed altri Invece di rispondere, di contro-attaccare, di offendere Burbank scrollò leggermente la testa, e mi guardò sorridendo, come un buon vecchio agricoltore. Poi mi prese sotto il braccio e mi condusse a visitare, in lungo ed in largo, il suo ampio podere dirimpetto alla sua modesta casetta.

— Lei è da poco tempo in America, mi disse ad un certo punto, bruscamente; quando si sarà più famigliarizzato coi nostri costumi comprenderà il perchè della campagna che mi fanno quei di Los Angeles". E non disse altro. La visita all'orto, alle serre, all'orchard, al campo dei fichi d'India, fu minutissima. A mano a mano che il Burbank parlava la sua fisionomia si animava. Si chinava a raccogliere un fiore, un seme; si inginocchiava a smuovere della terra, staccava dei ramicelli, delle foglie, mi dava delle spiegazioni, sempre sorridendo. Gli occhi, chiari, limpidi come quelli di un fanciullo, scintillavano. I suoi nemici erano lontani. Quanto era più alto! Persino il ricordo era scomparso.

Compresi solo più tardi, quando fui più famigliarizzato ai costumi e colle abitudini commerciali di questi paesi, il significato delle parole di Burbank. La campagna di denigrazione contro Burbank non fu mossa altro che per questioni commerciali. Furono le grandi case orticole, danneggiate nei loro interessi, che tentarono, senza riuscirvi, di abbattere il Burbank e la compagnia che si era organizzata per lanciare i suoi prodotti sul mercato mondiale.

Ritornai una seconda volta a visitare Burbank, circa un anno fa, in compagnia dell'On. Morgari. Il valoroso deputato di Torino, reduce dal Giappone, appena sbarcato a San Francisco mi espresse il suo vivissimo desiderio di visitare Burbank. Ci andammo. Ben volentieri accettai di fare da interprete.

La nostra visita fu brevissima. Il vecchio lavoratore non poteva trattenersi a lungo essendo occupato. Del resto l'on. Morgari desiderava semplicemente conoscerlo e visitare l'orto botanico.

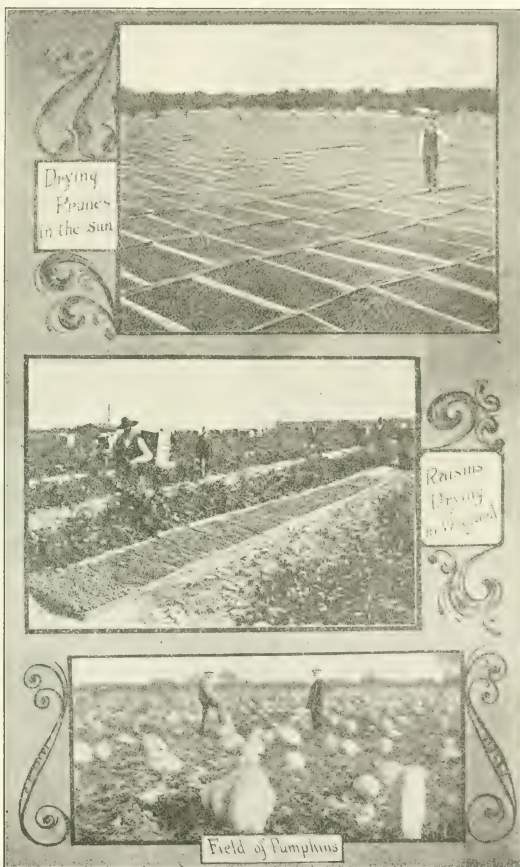
Morgari, abituato al contatto di migliaia di persone, si fece in pochi minuti, un concetto esattissimo, del carattere e della natura dell'illustre ospite che definì un poeta dell'anima francescana. Ed un poeta è veramente il Burbank. Il contatto continuo ed intimo colla natura e le sue creazioni gli ha plasmato l'anima che ora vive, si può dire, solo per le sue piante ed i suoi fiori.

Volli rivedere Burbank alcune settimane fa per invitarlo a collaborare al MONITORE. Il sole volgeva al tramonto quando mi affacciai all'orto botanico di Santa Rosa. Credevo di sorprendere l'illustre amico In atto di riposo. Mi sbagliai. Eccolo nel giardino.Munito di una grossa forbice egli esamina tranquillamente un rosaio. Ne attacca i rami indeboliti, lo rimonda, lo "cura" lo prepara ad una esistenza gloriosa e forte. Mi avvicino. Mi riconosce. Burbank ha una memoria ferrea. E' fisionomista. La continua osservazione individuale lo ha reso tale. Depone gli attrezzi e mi invita ad entrare nella sua modesta casetta. Lo osservo. Non mi sembra affatto cambiato da quando lo vidi, la prima volta, nel 1909. Solo i capelli sono un po' più bianchi. Ma la persona è sempre eretta e agile.

Si discorre di molte cose. Io moltiplico, quasi affannosamente le domande: gli chiedo notizie della "sua famiglia".

E così egli mi parla delle sue ultime creazioni, dei suoi tentativi tanto sul campo della floricultura quanto nel campo della orticultura e frutticultura. "Il campo è vastissimo, mi dice e si è appena incominciato.

E' vero. Chi hai mai pensato alla possibilità di modificare, migliorare, perfezionare l'opera della natura sul campo vegetale?

L'uomo ha studiato i problemi inerenti alla meccanica, alla astronomia, alla fisica, alla chimica, ma poco si è curato dei problemi più pratici di collaborare colla

L'INDUSTRIA DELLA FRUTTA IN CALIFORNIA — Come si essicano le prugne che la California Fruit Canners Association manda in ogni parte del mondo.

natura nella sua opera di produzione delle piante e dei fiori.

Luther Burbank è venuto ad additarci la via.

Questo uomo umile e laborioso è stato il primo a promuovere, su larga scala, la coltura degli incroci e degli ibridi, riuscendo a creare nuove varietà di piante e di fiori. Così egli ha aumentato la richezza delle future generazioni.

Qual gloria maggiore di quella di rendere più abbondante il "pane" dell'uomo? Il poeta Parini prometteva di eternare col canto l'uomo che con mano sapiente avesse disposto il tralcio della vite in modo da avere una migliore vendemmia. Se fosse vivo il mansueto Parini canterebbe la gloriosa e feconda opera di Burbank che ha aperto nuovi orizzonti all'applicazione degli incroci vegetali.

Chi non sa che Burbank è riuscito ad ottenere una pianta di fichi d'India senza spine permettendone così la coltivazione su vasta scala a scopo di alimento nelle zone desertiche? Chi non conosce le patate Burbank? Fino a vent'anni fa la patata aveva degli "occhi" profondissimi e delle forme strane ed irregolari. Oggi invece la patata è quasi uniformemente liscia ed arrotondata facile ad essere sbucciata.

Per questo noi nutriamo un profondo culto di gratitudine verso Luther Burbank. Egli è un soldato dei campi Ha combattuto e combatte per soggiogare e dirigere le forze cieche della natura e renderle schiave dell'uomo. Più che uno scienziato egli è un divinatore, un apostolo, un "correttore" della natura.

Noi andiamo quindi orgogliosi della sua amicizia e della sua collaborazione. a. s.

COSE DELL'ESPOSIZIONE

La vittoria diplomatica del nostro Governo ha assicurato in modo definitivo la partecipazione ufficiale dell'Italia all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific. Questa vittoria consiste nel fatto che dietro le pressioni delle nostre autorità la Commissione del Senato Federale per gli Affari Esteri ha annullato una clausola del Burnett-Dillingham bill riguardante l'imposizione di un medico federale americano sulle navi che battono bandiera italiana e fanno il servizio transatlantico d'emigrazione.

Questa clausola non poteva essere accettata dal governo italiano. Fu quindi scartata permettendo così all'Italia di intervenire all'Esposizione senza venir meno alla sua dignità.

I giornali annunciarono che il Commissario Generale, Senatore Nathan, arriverà in San Francisco verso la fine del mese di Aprile accompagnato dai segretari ed altri addetti d'ufficio. A far parte della Commissione egli ha chiamato l'illustre Guglielmo Marconi che ha accettato con entusiasmo affermando che farà una larga mostra delle sue ultime scoperte.

L'Italia quindi sarà degnamente rappresentata e figurerà fra le prime nazioni del mondo.

Tocca ora a noi italiani della California di risvegliare l'attenzione e l'interessamento degli industriali italiani facendo una solerte opera di propaganda per indurli a prendere parte alla Grande Gara del Lavoro in questa nostra seconda patria.

I NOSTRI COLLABORATORI

Annunciammo nel passato numero di aver ottenuto la collaborazione di Luther Burbank, (di cui pubblichiamo oggi il primo articolo).

Siamo ora lieti di annunciare agli abbonati che altre due illustri persone hanno accettato di collaborare al MONITORE. Il Dr. Cav. Luigi G. Bonelli, Chimico-Igienista e Farmacista, della R. Università di Torino e membro della "Societè Chimique de France".

Il Prof. Bonelli, attualmente a Los Angeles, è una vera illustrazione della scienza italiana all'estero. Già riferimmo, nel passato numero, ch'egli fu incaricato di fare una inchiesta sull'industria enologica e sulla viticultura in California, per conto del Ministero d'Agricoltura, Industria e Commercio.

Il Dr. Bonelli, Assistente di Igiene e Batteriologia all'Università Torinese, già allievo nel 1888 dell'immortale Pasteur a Parigi, e del celebre Professore di Enologia Ing. Mario Zecchini, a Torino, è uno scritore facile e forbito e già assai noto fra gli italiani della Costa del Pacifico.

Ricordiamo poi che il nostro illustre collaboratore, iniziatore e Segretario Generale della "Pro Montibus" (associazione italiana per la protezione delle piante e per favorire il rimboschimento) è Presidente della Accademia Scuola d'Agricoltura ed è autore di parecchie pregievoli pubblicazioni scientifiche, dalle quali noi andremo, di quando in quando, spigolando a beneficio dei nostri abbonati.

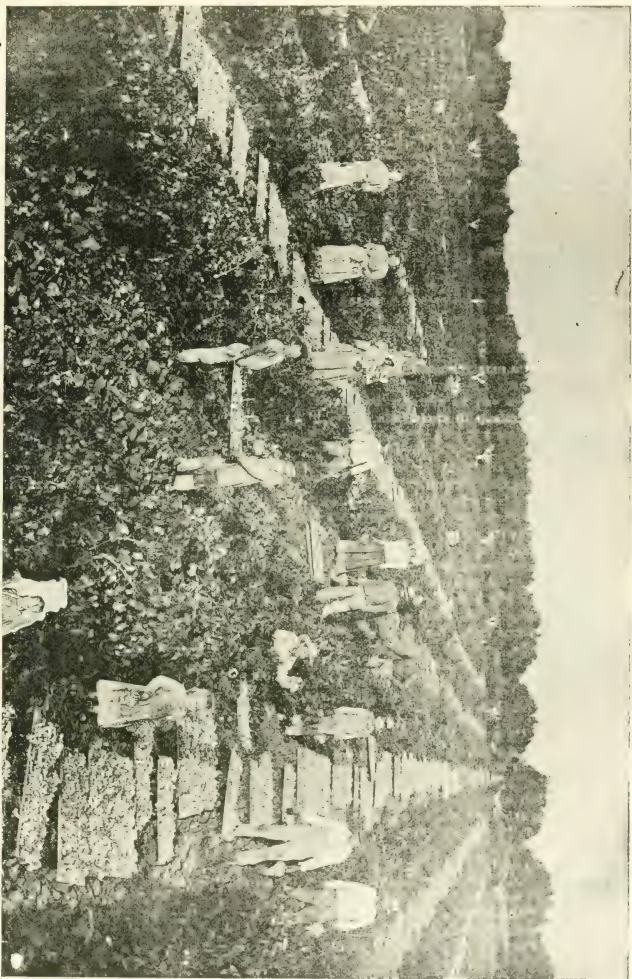
Oltre al Prof. Bonelli, il MONITORE si è assicurata l'ambita collaborazione dell'agronomo Giovanni Failla, già Direttore di varie importanti aziende agricole in Sicilia, Tunisia, Sud America, ecc. Già conferenziere d'agraria alla Scuola d'Agricoltura a Tunisi (Algeria) coprì la carica di Professore e poi di Vice-Direttore della Scuola di Zootecnica di San Paulo nel Brasile.

I lettori del MONITORE già lo conoscono per il suo chiaro e magistrale studio sulla coltura razionale dell'ulivo che fu assai elogiato dal Prof. Bioletti dell'Università di California.

M. Failla è ora alla State University Farm di Davis, Cal., dove siamo sicuri, farà una buonissima carriera, essendo dotato di una coltura profondissima in materia agraria che è resa maggiormente proficua da 22 anni di esperienza pratica in climi e terreni diversi e svariati.

Noi ci auguriamo (e il nostro Direttore farà tutto il possibile per tradurre in atto questo augurio) di veder presto il Failla nominato Farm Adviser (Consigliere degli Agricoltori) fra i contadini italiani della California non potendo per ora coprire la stessa carica per gli americani, non avendo ancora famigliarità colla lingua inglese essendo arrivato solo recentemente dall'Italia.

Con Burbank, Bonelli e Failla l'ufficio di redazione del MONITORE CALIFORNIANO è ora all'altezza di qualsiasi rivista agricola negli Stati Uniti.

I viticultori delle contee di Fresno, Kings e Tulare stanno organizzando la Central California Table Grape Growers Association con un capitale di $20,000.

L'EPOCA DELLA VENDEMMIA IN CALIFORNIA (vigneti per uva da raisin) — I fanatici proibizionisti vorrebbero distuggere questa industria nella quale sono investiti più di 150 milioni di dollari.

PRINCIPI FONDAMENTALI SUGLI INCROCI E GLI IBRIDI VEGETALI

LUTHER BURBANK

I PRINCIPI fondamentali, su cui si basano gli incroci e gli ibridi vegetali, sono semplici e si possono definire con poche parole, ma l'applicazione pratica di questi principi richiede i più costanti e più raffinati sforzi di cui è capace la mente umana. Nessun'altra attività mentale è più promettente per ciò che riguarda l'evoluzione, il progresso, la prosperità ed il benessere di tutta la razza umana.

Ogni pianta, od animale o pianeta occupa il suo posto, nell'ordine di Natura, per l'azione di due forze: la "forza-vita" inerente e costituzionale con tutti i suoi abiti acquisiti, la cui somma è l'eredità, e le innumerevoli e complicate forze esterne o ambiente.

Si tratti di piante o di animali il creatore di nuovi incroci deve dedicare tutta la sua attività alla guida della complessa azione di queste due forze che in fondo sono fondamentalmente e eternamente uniche.

Quando noi guardiamo intorno le piante che assieme a noi abitano questa terra ed osserviamo giorno per giorno noi non possiamo veder alcun cambiamento in alcune di esse. Nel corso di una vita e in alcuni casi forse compreso tutto il periodo dell'intera storia umana, pare che non sia avvenuto alcun notevole mutamento. Eppure non vi è oggi una pianta che non abbia subìto dei profondi, e fino ad un certo punto, dei costanti mutamenti.

Le forze vitali della pianta nel proposito di armonizzare e di adattare l'azione delle sue tendenze acquisite al suo ambiente possono, attraverso molte generazioni, adattarsi lentamente alle necessità dell'esistenza: eppure queste stesse forze, possono produrre dei subitanei e quasi incredibili mutamenti di carattere. L'esistenza medesima delle più evolute forme di piante che ora abitano la terra fu ad esse assicurata solo in seguito a questo loro potere di adattazione agli incroci poichè a mezzo delle variazioni prodotte dalla combinazione di numerose tendenze si producono degli individui che sono più capaci di fronteggiare le prevalenti condizioni di vita. Così alla persistenza della Natura negli incroci noi dobbiamo ora tutto ciò che la terra produce nella natura umana e nel regno animale e vegetale, e questo straordinariamente stupendo fatto può essere pure applicato nel campo della chimica, poichè cosa sono infatti l'aria e l'acqua se non i primissimi prodotti della Natura, ed i nostri alimenti altro che il risultato delle infinite affinità chimiche di ordine più complesso?

L'ibridismo nel regno vegetale produce dei risultati immediati di grandissimo valore non tanto alla pianta nelle sua lotta colle forze naturali, ma all'uomo, conservando e guidando le forze vitali che concorrono alla produzione degli alimenti, del vestiario e delle altre innumerevoli necessità e ricchezze. L'essere "pianta" è così comune che assai raramente noi ci si ferma a pensare quanto siamo interamente dipendenti sul tranquillo eppur magnifico e potente lavoro che le piante stanno performando per noi.

Si è già una volta ritenuto che le piante differissero solo nella categoria delle "speci" e che le varie speci non variassero. Ma più tardi abbiamo scoperto che non esistono due piante esattamente uguali, avendo ciascuna la sua propria individualità, e che si possono produrre nuove varietà dotate di incalcolabile valore e persino delle nuove "speci" ben distinte.

Lo studioso degli incroci e degli ibridi può effettuare nel campo vegetale dei mutamenti come il meccanico può ottenere nuovi e più utili meccanismi ed apparecchi.

L'evoluzione e le variazioni tutte delle piante sono semplicemente i mezzi che esse impiegano per adattarsi alle condizioni esterne. Ciascuna pianta lotta per adattare sè stessa all'ambiente e in questa lotta cerca di risparmiare le sue energie. Le specie che sono più forti vincono il premio. Le forze esterne costantemente varianti, alle quali ogni essere vivente è sottoposto, richiedono che la forza vitale interna sia sempre pronta ad adattare sè stessa o a perire. Ecco perchè l'adattabilità, come la perseveranza, è una delle prime virtù tanto nella vita animale quanto nella vita vegetale.

L'arte di incrociare i vegetali è la intelligente applicazione delle forze della mente umana nel guidare le inerenti forze vitali in utili direzioni con incroci tendenti a creare delle perturbazioni o variazioni e nuove combinazioni di queste forze, e col cambiare radicalmente le condizioni d'ambiente, dando così un più vasto campo alla selezione naturale.

L'arte degli incroci vegetali è nella sua prima infanzia. Pochi comprendono il suo vasto avvenire e persino i suoi principi fondamentali. Nel passato fu spesso osteggiata, ed ora è ben lontana dall'avviarsi verso quella precisione che caratterizza l'opera del meccanico e dell'elettricista. Ma tuttavia, nonostante il disprezzo degli scettici, quest'arte va progredendo e si prepara a contribuire alla rigenerazione della razza in modo tale da oscurare le benemerenze dovute all'elettricità ed al vapore. Il chimico, il meccanico, hanno, per modo di dire, addomesticate alcune delle forze della natura, ma il coltivatore degli incroci sta ora imparando a guidare le creatrici forze naturali su nuove e più utili vie. Questa conoscenza è una eredità senza prezzo, che segna la via alla conquista di benefici che nessun altro studio della natura ci ha forniti.

Non è sufficiente una conoscenza generale delle relazioni e delle affinità tra le piante per riuscire

nell'arte degli incroci. Bisogna essere pratci botanici e biologi ed avere un piano definito ed una conoscenza esatta dell'azione delle due forze fondamentali, inerenti ed esterne che si debbono guidare.

Il creatore di nuovi incroci prima di fare delle combinazioni deve scegliere con somma cura le piante individuali che gli sembrano più adatte al suo scopo, perchè così facendo si risparmiano molti anni di esperienza ed inutili spese. Molte volte le differenze negli individui che l'incrociatore vuole ibridare sono estremamente piccole. Le persone senza una pratica speciale non possono assolutamente scoprire le sfuggevoli variazioni nella forma, misura, colore, fragranza, precocità, ed innumerevoli altri caratteri che l'abile coltivatore percepisce in un batter d'occhio. Il lavoro non è facile: richiede una penetrante osservazione, gran pratica, una cura estrema nel trattamento degli organismi ed uno studio incessante.

Il ricercatore di nuovi incroci è un esploratore dell'infinito. Egli non avrà "tempo per arricchire" ed il suo castello, cioè il suo cervello, deve essere libero e aperto, capace di rigettare antiche tradizioni per rimpiazzarle con nuovi, vivi, moderni pensieri seguiti dall'opera. Allora, ma allora soltanto egli potrà creare meraviglie di bellezza e di valore in nuove espressioni di forza materializzata, poichè ogni cosa che ha valore deve essere prodotta dall'intelligente applicazione delle forze della Natura che sono sempre ai nostri ordini.

Il grande avvenire dell'incrocio dei vegetali non può essere calcolato. Non sarà certo assai difficile per il creatore di nuovi incroci ottenere un nuovo frumento, segale, orzo, avena o riso capace di dare un chicco di grano di più per ogni spiga, o una pannocchia per ogni "orecchio" di granoturco o una patata in più per ogni pianta, ecc.

Quale sarebbe il risultato? In cinque prodotti, nei soli Stati Uniti, le inesauribili forze della natura produrrebbero annualmente senza sforzo e senza spese 5,200,000 di extra bushels di granoturco, 15 milioni extra di bushels di frumento, 20,000,000 extra di bushels di avena, 1,500,000 extra di bushels di orzo, 21,000,000 extra di bushels di patate.

E queste vaste possibilità non esistono per un solo anno o per la nostra generazione, ma sono eredità benefacenti per ogni uomo, donna e fanciullo in ogni tempo.

E chi può calcolare il valore morale delle benefiche influenze dei fiori colle loro magnifiche forme e gli smaglianti colori dei loro petali e il loro profumo?

Queste silenziose influenze sono inconsiamente avvertite anche da coloro che non le apprezzano coscientemente, e così con frutti, noci, cereali, piante e fiori sempre e ognora migliori, la terra verrà trasformata, ed i pensieri degli uomini ora rivolti verso bassi e distruttivi ideali saranno rivolti verso più alte forme di vita creativa affrettando quel giorno felice in cui l'uomo offrirà al prorio fratello non spade o proiettili, ma frutti migliori, grani più ricchi, e fiori più belli.

La coltivazione e la cura abilitano le piante a fare temporaneamente un miglior lavoro ma coll'incrocio si creano nuove piante che faranno miglior lavoro sempre ed in ogni luogo e per tutto il tempo.

La scienza vede migliori grani, noci, frutti e vegetali, tutti in nuove forme, misura, colori e sapori, con maggior nutrimento e minor perdita, con maggior potenzialità di resistere al sole, al vento, alla pioggia, alla brina, alle crittogame ed agli insetti nocivi: frutti nei quali sono eliminate certe qualità cattive o dannose; senza nocciuolo, senza semi o spine: e migliori piante da caffè, tè, da gomma, di olio, di zucchero, di amido, di profumi. Tutto ciò ed assai più ancora è nei limiti potenziali dell'abilità del creatore di incroci. Questo è il suo lavoro, il suo campo. A lui è affidato uno dei più grandiosi movimenti del nostro tempo. La guida delle forze creative della Natura è nelle sue mani

L'uomo va lentamente imparando che egli pure può guidare le stesse forze che da secoli stanno performando il benefico lavoro che egli vede svolgersi ovunque, sopra, sotto, intorno al suo capo in tutto il vivente campo vegetale ed animale.

RICERCHE SPERIMENTALI SULL'IRRIGAZIONE

Un tratto di trentacinque acri di terreno della Fattoria Agricola dell'Università di California a Davis, Cal., è dedicato allo studio sperimentale dell'irrigazione sotto gli auspici dell'ufficio delle Stazioni Sperimentali del dipartimento Federale d'Agricoltura, della University Farm e del Dipartimento Tecnico della California.

Si stanno ora facendo i seguenti lavori:

1. — Ricerche sugli effetti dell'acqua sull'alfalfa.

2. — Ricerche sui vantaggi dell'irrigazione dei cereali: frumento, orzo ed avena.

3. — Ricerche sugli effetti dell'acqua sui cereali, barbabietole da zucchero, granturco e patate.

4. — Ricerche sulla rotazione delle coltivazioni sotto irrigazione colla coltura di alfalfa, frumento, orzo, segale, barbabietole da zucchero, patate, granturco egiziano ed il granturco Indiano in tutte le più svariate combinazioni di rotazione.

5. — Ricerche sui relativi vantaggi del metodo a bacino, a canali profondi ed a canali poco profondi nell'irrigazione degli orchards.

6. — Ricerche sulla irrigazione di altri metodi d'irrigazione per località collinose, ecc.

8 9. — Erezione di apparecchi "standard" per la distribuzione dell'acqua e misura delle perdite per evaporazione.

I risultati finora ottenuti sono stati parzialmente pubblicati nel Bollettino 248 e nella circolare 108 dell'Ufficio delle Stazioni Sperimentali.

IL BACO DA SETA IN CALIFORNIA

Una società di donne, che conduce una stazione per l'allevamento dei bozzoli nella contea di Napa, ha annunciato che dagli esperimenti fatti risulta che vi sono in California trentasei contee dove si può avere una produzione di seta tale da assicurare il più lusinghiero successo. Verrà iniziato un movimento per dare sviluppo a questa nuova industria.

LIBERTA' PERSONALE

LOUIS N. HAMMERLING

Presidente della Associazione Americana dei Giornali in lingue straniere

OI SIAMO abituati a sopportare le parole di certi riformatori di specie diverse e in particolar modo i proibizionisti, ritenuti e descritti come persone troppo onorevoli e che occupano uno stato morale superiore a quello di ogni comune e ordinario mortale.

La Società reale d'Inghilterra fu messa in ridicolo fin dalla sua fondazione, poichè incoraggiava, l'entusiasmo, quell'entusiasmo scientifico che costituisce il desiderio cioè di conoscere a fondo la verità, e verità intera, che generalmente adesso vien considerata come virtu, mentre l'entusiasmo morale, quell'aspirazione di rendere altri superiori alle sfere di sè stesso, è molte volte basato su pregiudizi errori madornali, e su passioni puramente individualistiche, senza nessuna relazione essenziale per conoscere o accertarsi del fulgido vero. L'entusiasta scientifico è libero nel pensiero, ansioso di rivelazioni più nuove e più concrete sulla verità, mentre che l'entusiasta morale si adatta soltanto ad avere una mente quasi diremmo ottusa, una mente che già si ribella di accettare una nuova rivelazione, una mente infine oscurata dalle nuove luci, e questa caratteristica fondamentale dell'entusiasta morale costituisce la sua debolezza più nota, e che più fa risaltare la sua mancanza di equilibrio mentale. E ciò senza nessuna speciale referenza ai proibitori, questo tipo di uomo che fu ben descritto dal Dr. Allan McLane Hamilton, stimato e conosciutissimo psichiatra di New York, che in un articolo dal titolo "Psychopathic Rulers" nella "Rivista North Americana", nel Marzo 1909 diceva così:

"In ogni comunità si trovano quasi sempre numerose persone che sono abbastanza differenti dai loro simili, per la ragione della loro incompetenza di rendere sè stessi adatti alle condizioni sociali ordinarie, da farsi ritenere come persone eccentriche e di carattere strano. Molti di tali uomini, mentre non sono così insani da necessitare la loro clausura, rendono sempre spiacevole compito all'umana collettività. . .

"Quando la loro psiche è sufficientemente sviluppata, essa può esprimersi con un futile attentato per correggere abusi, ed ogni sorta di cattive esistenze, di persona dall'intelletto infermo, che è sempre disposta a magnificare il delitto col loro morbido eco.

"Tutti questi soggetti sono più o meno costituzionalmente inferiori".

La caratteristica maggiore di sì fatto tipo di uomo è di avere una credenza esagerata nella superiorità della razza privilegiata, dalla quale esso per mero caso discende. — Così per esempio noi troviamo nei "puritani" e nei "proibizionisti" questa curiosa affermazione:

Lo "Stock" Anglo Sassone è il migliore, il più forte, e il più adatto. I membri che costituiscono sì grande famiglia hanno smodato orgoglio nel riconoscere la loro immaginaria superiorità. Se noi ci imponiamo il dovere di preservare questo paese in uno al tipo Anglo Sassone, per necessità di cose dobbiamo abolire, sterminare, annichilire le birrerie, le fabbriche di birra, le distillerie ecc. ecc.

In altri termini essi esprimono il loro disprezzo di altre razze quando dicono presso a poco così a proposito della "German American Alliance":

"Ora questa gente viene qui e pretende la "libertà personale" coll'arrogarsi il diritto di mettere in un lurido e indecente ritrovo a fianco della porta di entrata di ricca magione o di casa di persone rispettabili. Essi hanno la pretesa di far sorgere dei locali di pessima fama e di bassissimo carato in quartieri popolati di donne e fanciulli.

"Questi tedeschi di professione, i quali non riconoscerebbero la "libertà personale" se la scorgessero in carne, ossa e divinità, pretendono il diritto d'insudiciare le case del vicino, il diritto di distruggere la felicità delle donne e dei fanciulli, il diritto di accumulare tasse sulle industrie, il diritto di fomentare il crimine ad ogni altra cosa simile, dove e quando piaccia alla loro Teutonica disposizione.

"Onore al decente riformatore, a quello che ama la casa e la libertà, ma voi della Lega Germania-Americano, toglietevi di mezzo, perchè non meritate certi ambienti".

Questo popolo non esita indiscriminatamente di identificare i cittadini forestieri con l'elemento vzioso e criminale. Il "Gospel of the Kingdom", nel maggio 1910 diceva così:

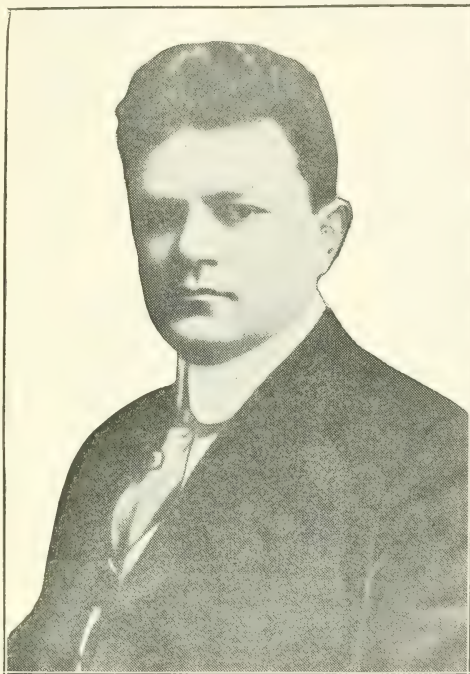
"Il traffico dei liquori oggi, dipende largamente dalle alterazioni bassi con esso associate, e cioè prostituzione, gioco, amicizie improduttive e nocive, gratuite colazioni per reconditi fini, musica e l'affitto di stanze per certe organizzazioni che hanno riunioni, e che pagano profumatamente per lauti desinari e bibite varie e abbondanti.

Sociabilità, musica e stanze per riunioni sono messe allo stesso livello e categoria della prostituzione.

Come sembra ciò ai componenti delle numerose società dei cittadini forestieri simile classifica?

Un giornale dal titolo "Old York Transcript" che si pubblica a York, Me., e che si occupa in particolar modo di "cose proibizionisti" che diceva così un giorno a proposito di un certo signor "Dave Rose" sindaco di Milwaukee:

"Il signor Dave Rose, prominente e sindaco di Milwaukee, è un uomo di rinomanza oggi, ma è pur troppo conosciuto come uno di quei tanti Polacchi, che diseredati dalla fortuna, e in cerca di miglior vita vennero qui nel West a piantare le loro tende. E il Rose non dissimile dagli altri emigrati che ci fornisce il Sud d'Europa (rifiuti sociali dei loro paesi) venne qui povero, randagio, privo di nobili concezioni e delicati sentimenti.

"Perchè i reietti di quelle contrade, ricche di sole, ma scarse di risorse, di rado sono meccanici e agricol-

LOUIS N. HAMMERLING, President.
American Association of Foreign Language Newspapers, Inc.

tori, nel vero senso del termine e più esteso della parola, ma semplicemente "manovali o lavoratori" per lavori più triviali e ordinari che non richiedono mentalità o svegliate intelligenze. Essi si associano nelle città del West e sono adibiti a pesanti lavori in certe fattorie e mulini, dove proprio affluisce quella gente che non è stata all'altezza d'imparare un'arte, un mestiere e via di seguito. "Dave Rose" è uno di questi personaggi, ma dotato di un po' di slancio ed energia, e in virtù della sua parola facile e persuasiva, è divenuto quel che dicesi importante, nella città della "Birra" e messo su appunto dai plebiscitari voti di questa classe di gente che vogliono e desiderano un uomo che sappia contentare le loro aspirazioni, e che faccia correre la "città aperta" a tutte le più volgari condiscendenze.

"Le persone decenti, così dette per bene, di queste stesse contrade vorrebbero che le cose corressero in modo diverso, ma impotenti a farlo, perchè assorbiti, travolti dall'ambiente e dai più che vogliono la vita dei bagordi e di malsane costumanze.

Così il signor Mr. Dave Rose, come lui si fa chiamare (mentre il suo vero nome è Rosinsky) è sorretto è mantenuto potentemente dai manifatturieri e negozianti di ogni impresa, i quali cinicamente, sgovernano e scorrazzano il paese, colla pretesa d'insegnare a noi Anglo Sassoni, discendenti di storici Puritani, come diventare buoni cittadini. E' questo un insulto al buon senso e all'orgoglio di nostra razza e paese avere un Polacco che insegni a noi i dettami della vita".

E qui non è necessario dimostrare che tali criteri, opinioni e sentimenti non saranno mai all'altezza di avere un carattere spiccato e superiore, per dirigere la loro gente in condotta morale.

I loro sforzi mirano soltanto ad imporre al popolo in generale di astenersi dall'uso dell'alcool, e rimane il bollo e il marchio di simile perversione, poichè non si tratta più d'una seria "questione di opinione, ma di una statistica", co mebene a proposito Mr. Mary Denby un Inglese autorità, perchè scientificamente è dimostrato che l'ubriachezza è un risultato, ma non la causa di un difetto che pervade un disgraziato individuo

Un uomo normale, sano di mente e di corpo, rarissime volte diventa schiavo e vittima dell'abituale ubbriachezza. Solo il criminale, l'insano, il povero di professione, il conformato anormale e chi ha difetti nel sistema nervoso, può giustificare le cattive abitudini.

Il Dr. R. Welsh Branthwaite, ispettore inglese per gli atti registrati che compendiano gl'inebriati, in "trentamila casi" osserva, con quella competenza che gli si attribuisce e dice:

"Io sono invero molto scettico sulla più o meno probabilità che ogni uomo normale possa diventare un ubbriaco abituale, anche quando quest'uomo occasionalmente indugesse in una misura eccessiva di bere, senza l'intervento di un'azione naturale dei nervi, che in tutti i casi funestamente influenzano con potenzialità straordinaria a disturbare e manomettere l'equilibrio nervoso e mentale di un individuo. Non vi può essere dubbio alcuno, e resta dimostrato illuminosamente, che i nostri insani inebriati sono "prima" di mente debole e dopo ubbriachi.

Il Dr. Irwin H. Nelf dell'ospedale statale per gl'inebriati di Foxboroughe, Mass., giustificamente osserva che "l'ubbriachezza è il risultato e l'espressione di una riscontrata debolezza nervosa da cui esclusivamente dipende la censurata abitudine".

E inoltre il Dr. David Starr Jordan, in qualità di presidente di Leland Stanford University, dice:

"Il vizio, il crimine, la pazzia, ed altri esquilibri, sono distinti e chiamati con differenti nomi solo per un pregiudizio di forma, sociale, ma nella sostanza non sono che l'emanazione di uno stesso, per quanto vario, difetto organico e mentale".

Ora la illazione dei così detti proibizionisti, ha di mira precipua che tutta la compagine sociale dovrebbe essere governata alle loro maniere e protette in modo che al più presto siano sotterrati, epurando l'umanita.

All'infuori che simile considerazione seguita da irrazionale trattamento non li salverebbe ma li spingerebbe in altri vizi e difetti, forse in attitudine peggiore, ma è nulla in confronto la falsata proposizione, perchè in base a quell'erroneo criterio, la comunità, composta di sani ed insani dovrebbe avere lo stesso regime e trattamento. In altri termini la maggioranza delle persone normali dovrebbe accumunarsi in qualche sanatorio, o ricovero di criminali, solo perchè, esiste un piccolo numero di deficienti.

Quest'affermazione è mostruosa, poichè essa è avanzata illegittimamente per un supposto benefizio ai difettosi eche non può assolutamente giovare alla massa equilibrata e sana.

La numerosa classe di cittadini permetterebbe in base a certa elucubrazioni di essere messi tutti in un grande ospedale, per espiare le colpe alrtui?

Vorranno consentire i cittadini nati in altri paesi, che un piccolo gruppo di fanatici restrizionisti, li privasse non solo delle loro libertà, ma di certe gioie della vita proporzionatamente alle loro risorse finanziarie?

Sono essi disposti a sottomettersi ciecamente ad un processo di anti americanismo, forzandoli ad un metodo di vita "obbligata" sul modello di gente che arrogantemente afferma di essere migliore?

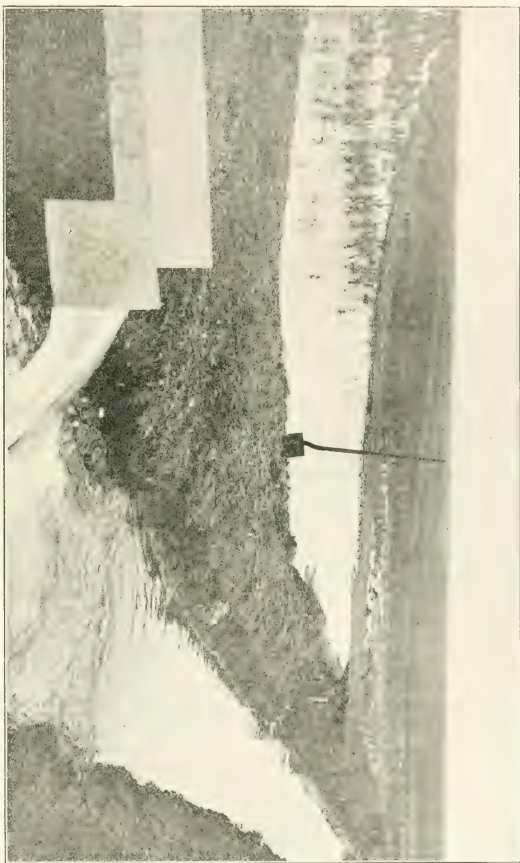
O si desteranno essi dal supino letargo, di fronte al grave pericolo che li sovrasta, e compatti mettersi concordi assieme, per mostrare il vero lato della quistione respingendo sdegnosamente i canoni di certi voluti maestri?

IL RACCOLTO DEGLI ASPARAGI

Sono cominciate le spedizioni degli asparagi per i mercati dell'Est e si prevede che quest'anno rappresenteranno il triplo di quelle del 1913.

C. R. Wise della California Vegetable Union che ha l'incarico delle spedizioni assicura che queste ascendearnno a 125 vagoni, di fronte a 35 che ne furono spediti lo scorso anno.

La stagione, eccezionalmente calda ha arrecato un gran benefizio ai coltivatori di asparagi: le piante sono di due settimane più innanzi del normale e tutto fa sperare che questa possa essere pei coltivatori stessi la più prospera annata di quante se ne siano avute in passato.

Gli allevatori di bestiame delle contee di Shasta, Trinity e Siskiyou si sono riuniti a Redding ed hanno formato la Northern California Stockmen Association.

La ricchezza della California: L'acqua per irrigazione. — Questa illustrazione rappresenta una delle farms di Dixon di cui scrivemmo nel passato numero. Chi vuole acquistare terreni in questo distretto si rivolga all'ufficio del **MONITORE CALIFORNIANO.**

UNO SGUARDO ALLA SITUAZIONE FINANZIARIA-COMMERCIALE

EDWARD F. ADAMS
[illegible]

L'eccessiva pioggia del mese di Febbraio ha causato una perdita assai notevole alle ferrovie, danneggiando dei cereali nei terreni bassi e ha in generale causato qualche danno. Tuttavia i suoi benefici hanno così grandemente superati i danni da far considerare come quantità trascurabili i danni individuali. Assai raramente i pronostici sui raccolti, in California, a questa data, sono mai stati così promettenti. Il raccolto degli aranci promette di essere il più abbondante dei precedenti.

Naturalmente questo fatto ha ispirato confidenza nell'attività commerciale per il rimanente dell'anno e tutti stanno facendo i loro progetti in questo senso. Tuttavia, ad onta delle aspettative, il sentimento prevalente è uno di estrema prudenza. Si evitano gli impegni che potrebbero causare degli imbarazzi.

La liquidazione e il finanziamento di alcune delle nostre importanti ditte immobiliari continuano e si aspettano dei risultati benefici. In questa città vi è una soddisfacente domanda per tutte le categorie di fondi per prestito.

Il denaro continua ad essere scorrevole nei centri orientali e ancor più in Europa sebbene la situazione non sia ancora assai confortante in Parigi dove continuiamo ad inviare oro per somme moderate. Ancora non si è notato un vasto finanziamento o rifinanziamento nella industria ferroviaria. L'introito lordo medio per l'anno fiscale scorso nell'industria ferroviaria aumentò del 4.76 per cento. L'aumento fu notevole nei primi sei mesi; dal settembre in poi si è avuto una diminuzione. Quando si sapranno i risultati definivi si vedrà che essi furono non soddisfacenti per l'ultimo mezzo anno. Dopo il primo dell'anno la situazione è migliorata. Si è constatato un risveglio nella speculazione delle azioni a New York ciò che dimostra che alcuni operatori ritengono che si è passato lo zenith. La situazione messicana costituisce un fattore deprimente. Si nota una generale soddisfazione perchè il nuovo sistema bancario sta per entrare prontamente in azione.

Gli interessi dei viticultori del nostro Stato sono allarmati a proposito di un emendamento costituzionale sottomesso con petizione per iniziativa e sottoposto al voto degli elettori al prossimo novembre. Questo emendamento, se approvato, cosa di cui non sembra esistere la probabilità, renderebbe illegale la fabbricazione, trasporto, vendita o distribuzione di qualsiasi bevanda alcoolica entro i confini dello Stato. In California vi sono circo 700 vinerie, quasi tutte piccole, ma alcune che rappresentano degli investimenti di milioni di dollari. Vi sono 75 fabbriche di birra. Questi stabilimenti coi loro attrezzi e macchine rappresentano degli investimenti per l'ammontare di $100,000,000. Vi sono circa 160.000 acri di terreno coltivati a vigneti da uva da vino che sarebbero ridotti a valore zero. La zona collinosa su cui crescono quasi tutti questi vigneti non è adatta ad altre coltivazioni. Si distruggerebbe il mercato a circa 150 mila tonnellate di uva di scarto da tavola e il secondo raccolto dell'uva da raisin, per ogni anno. Le vinerie e le birrerie acquistano annualmente dei prodotti dalla California per vari milioni di dollari oltre all'uva. Non esistono mezzi per conoscere il numero delle persone che verrebbero private del loro impiego — le birrerie da sole impiegano circa 4000 uomini, e senza alcun dubbio l'industria vinicola impiega una somma dieci volte maggiore.

Gli stocks ed i bonds delle birrerie e delle più vaste ditte vinicole sono largamente distribuiti e molto probabilmente sono impiegati, più o meno, come garanzie di prestito. La garanzia d'ipoteca sui vigneti naturalmente ne soffrirebbe enormemente. L'ammontare degli introiti derivanti allo Stato e sue suddivisioni, che si dovrebbero pareggiare con altri introiti, non è stato ancora calcolato ma si sa che per quanto riguarda San Francisco la perdita annua sarebbe di circa un milione di dollari. Questo fatto che coincide colla privazione dei loro mezzi di sussistenza presso molte migliaia di famiglie, avrebbe delle gravissime conseguenze finanziarie.

L'ESPOSIZIONE DI GENOVA

Il Cav. A. Sbarboro nominato membro del Comitato d'onore per la Mostra Italo-Americana

Il Cav. Sbarboro ha ricevuto la seguente notificazione dal Comitato esecutivo dell'Esposizione Internazionale di Genova.

Cav. ANDREA SBARBORO
Presidente Italian-American Bank
San Francisco, Cal.

Ci pregiamo informare la S. V. Ill.ma che, il Comitato dell'Esposizione Internazionale di Marina, Igiene Marinara e Mostra Coloniale Italiana, accogliendo le idee del Comm. Luigi Bizzozero, ha deliberato di organizzare una **Mostra Italo-Americana**, composta delle seguenti sezioni:

I. SEZIONE — **Mostra dei Governi e degli Espositori** Americani cui potranno figurare i prodotti dei rispettivi territori e tutto quanto può illustrare il progresso da esso compiuto nel campo economico, civile e sociale.

II. SEZIONE — **Il lavoro degli Italiani nelle Americhe**, che raccoglierà fotografie dell'opera svolta dagli italiani col braccio e coll'ingegno nel campo dell'agricoltura, dell'industria, del commercio, dell'arte ecc., nelle Americhe.

III. SEZIONE — **L'esportazione Italiana nelle Americhe**, in cui saranno raccolti i campionari dei prodotti agricoli, industriali, ecc., che vengono e possono essere esportati nelle varie Repubbliche Americane.

IV. SEZIONE (Speciale) — **Imballaggi per l'espor-**

tazione dei prodotti diretti verso le Americhe: Imballaggi attualmente adoperati ed imballaggi che si potrebbero più razionalmente adoperare.

Per organizzare la felice iniziativa si è subito costituito un Comitato Esecutivo (dei cui membri le accludiamo l'elenco) che ci dà pieno affidamento sui risultati della Mostra.

Un comitato d'onore è stato, dietro proposta dei Comitato Esecutivo, costituito colla nmina a Membri dei Signori Consoli Esteri residenti in Genova, dei Signori Presidenti delle Camere di Commercio Italiane in America, e di alcuni Italiani, sia residenti nelle Americhe. sia rimpatriati, scelti a rappresentare ogni manifestazione bella della nostra stirpe, nell'oltremare ed in patria; a rappresentare ogni manifestazione dell'industria, dell'agricoltura e del Commercio Italo-Americano, in ogni regione d'America, in ogni parte dell'Italia nostra.

Ci pregiamo quindi partecipare alla S. V. Ill.ma la nomina a membro del Comitato d'onore per la Mostra Italo-Americana e facciamo pieno affidamento nel provato patriottismo della S. V. onde avere il prezioso suo appoggio, ed il suo consiglio illuminato.

Il Comitato Esecutivo della Mostra Italo-Americana, comunicherà d'ora innanzi, direttamente, con la S. V. e. fra pochi giorni, le invierà il programma dettagliato della Nuova Mostra che si presenta peculiarmente interessante per le sue caratteristiche.

Le saremo grati se vorrà dare comunicazione ai suoi amici della nostra nuova iniziativa che, mentre riuscirà di grande decoro all'Esposizione di Genova, servirà a cementare i vincoli di fratellanza che legano all'Italia i popoli Americani ed a intensificare i rapporti commerciali esistenti fra il nostro ed i porti delle Americhe.

Certi che la S. V. vorrà compiacersi di accettare la preghiera che le rivolgiamo a nome del Comitato, abbiamo l'onore di rassegnarci.

Con ossequio,

Il Seg. Gen. **Avv. Enrico Bodoano**

Il Vice Pres. Gen. **Prof. G. B. Ramoino**

* * *

Si pregano tutti gli italiani che hanno qualche cosa d'interessante ad esporre all'Esposizione, di comunicare il più presto possibile col Cav. A. Sbarboro.

In questo caso non è necessario spedire i prodotti o manifatti, ma bensì fotografie e rapporti delle arti ed industrie che gli Italiani di California hanno prodotto.

Da un po' di anni a questa parte si è diffusa la tendenza, fra i farmers della California, di dare un bell'aspetto alle loro fattorie. Chi non lo fa e trascura di dare alla sua casa una certa attraenza, corre il rischio di essere severamente criticato dai suoi vicini.

Il segreto del successo nell'amministrazione dei campi è l'economia.

L'High School di Willows, Cal., ha organizzato un Club agricolo.

La sezione di Chico in questa stagione sta facendo larghe coltivazioni di susini. In seconda linea viene il mandorlo.

LIQUORE CAMPESTRE

Assai spesso, e con ragione, si diffida a bere o ad offrire agli amici qualche bicchierino di liquore perchè, se è adulterato, è antigienico. L'esperto agricoltore avendo tempo e comodità, può egli stesso, con frutta, fiori, foglie, alcool zucchero e qualche grammo di droghe, farsi una volta all'anno una dozzina di bottiglie di liquori per il proprio consumo. La preparazione gli viene a costare molto poco e sa così cosa beve. Del resto la preparazione di queste bevande non richiede apparecchi nè una pratica speciale.

Esempio: Vogliamo preparare 12 bottiglie di "Rosolio di Torino:

Occorrono: 150 grammi di petali di rose, 50 grammi di foglie d'arancio, 80 foglie di gelsomino, 7 grammi di cannella, 7 grammi di iride in polvere, 5 grammi di vaniglia, Kg. 3,750 di zucchero, litri 5,25 di alcool, litri 3,25 di acqua.

MODO DI PREPARARLO

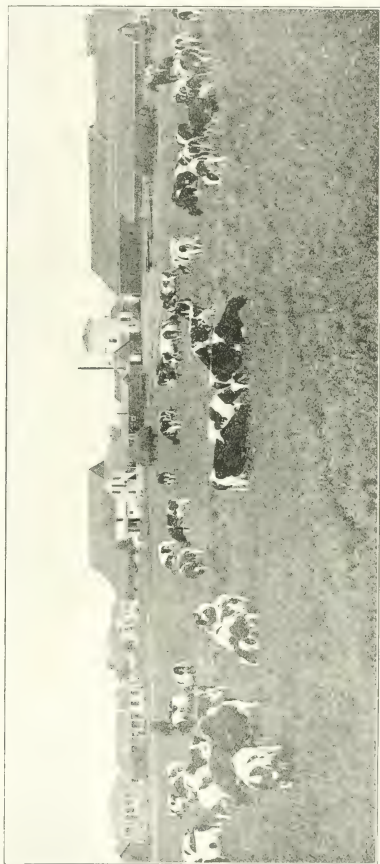
Si tritura la vaniglia pestandola assieme ad un po' di zucchero, si riunisce la cannella, l'iride e si mescolano assieme, poi si versa la miscela in un vaso di vetro. Poi si scioglie lo zucchero in 2½ litri d'acqua bollente e si unisce là massa lasciandola ben coperta per 10 ore. Il liquido separato lo si mette provvisoriamente in bottiglie ed alle sostanze si aggiunge un litro d'acqua bollente lasciando ben coperto il vaso per due ore, con un panno. In seguito i due liquidi si mescolano nuovamente, vi si incorpora lo spirito mischiandolo ben bene, lo si filtra subito e lo si imbottiglia. Conservate le bottiglie orizzontali ben tappate ed in un luogo fresco. Il liquore può essere usato dopo il quinto giorno.

MARMELLATA DI POMI

Si può fare anche in campagna un piatto dolce con un po' di frutta e buona volontà.

COME SI PREPARA

Si prendono 4 Cg. di mele si sbucciano e si tagliano a fettine togliendo il torzolo. Indi si mettono in casseruola ponendovi dell'acqua finchè si coprono: posti a cuocere vi si aggiunge il succo e la buccia triturata di due limoni di media succosità, cuocendo per 8 minuti. Si levano colla schiumaruola i pomi semicotti ponendoli in setaccio e pigiandoli con cucchiaio di legno, mentre nell'acqua rimasta in casseruola si aggiungono due chili di zucchero continuando la cottura mischiando sempre con un paletto di legno. Quando incomincia l'ebullizione si schiuma e tornasi a mischiarvi la polpa ben pigiata ed un grammo di cannella finissima continuando sino a completa cottura e si versa subito in vasetti. Si può adoperare dopo un'ora oppure conservare alcuni giorni.

Agronomo G. FAILLA

L'allevamento del bestiame nelle fattorie di Dixon — (suddivisione No. 2) Terreni a $125 l'acre.
Rivolgetevi per informazioni all'ufficio del MONITORE

IL FIORE DELLA COSTANZA

Novella di ERNESTO SERAO

IN MEZZO al prato umido e rinverdito dalla rugiada, l'agreste Fiore della Costanza, rarissimo tra i fiori rari, ergesi diritto sulle stelo.

I suoi petali scintillano al bacio del nuovo giorno, e il calice, schiudendosi mollemente, diffonde nell'aria mattinale le dolcissime sue fragranze.

Passa innanzi al prato un grande potentato della terra.

Egli è giovane, vano, bello e altero.

Un canto ammaliatore lo fa soffermare.

E' il canto delle innumerevoli specie di uccelli venuti a rendere onore al Fiore della Costanza perchè possano poi tornare più sicuri, più amorosi ai loro nidi.

Allora il giovane signore si spinge sul prato e stende una mano per cogliere il bel fiore della Costanza.

Ma il cespite del fiore si lamenta.

— Ah! Ah! Che fai, giovane inesperto. Il fiore della Costanza non si svelle dalla mano di un uomo!

Egli ride di quel cespite, che osa contrastargli un desiderio, e fa un secondo tentativo, assai più rude, per strappare l'azzurra corolla oggetto degli entusiastici inni della infinita popolazione di uccelli canori.

Ma lo stelo del Fiore della Costanza è duro come ferro e non si lascia spezzare.

L'ira del superbo viandante è al colmo.

— Una pianticella esigua osa opporsi alla mia forza? Sono io, dunque, per questa stupida creatura vegetale, come gli altri uomini, i quali non hanno le mie enormi ricchezze ne i miei vasti domini, ed ai quali è negato di svellere il Fiore della Costanza? — esclama egli, pieno di corruccio e grandemente meravigliato.

E il fragrante prato risponde:

— O viandante, che hai accenti così alteri, sappi che per concederti il dono inestimabile io ho bisogno di una ricompensa che molti uomini i quali non sono signori di terre e di ogni dovizia potrebbero tuttavia darmi

— T'inganni! — ribatte il baldanzoso personaggio. — Io posso farti tali doni, che solo pochissimi privilegiati in tutto il mondo dei viventi potrebbero farti.

Detto ciò, ordina alla numerosa sua scorta, che reca sulle cavalcature varie urne rigurgitanti di pietre preziose, di gettare a profusione le gemme sul prato del color dello smeraldo.

— No, o viandante illuso! Non è questo il dono che io agogno! — protesta il prato.

Intanto, uno sciame di uccellini, che sono soliti riposarsi accanto al Fiore della Costanza, passa lamentandosi, perchè il pomposo viandante vuol portare seco il fiore meraviglioso e rarissimo il cui profumo aveva la virtù di infondere la fedeltà alle loro femine.

E, per placarli, il grande potentato ordina si diano alle bestiole tutti i granelli dei preziosi profumi che si trovano in altre urne d'oro.

Ma gli uccellini rifiutano l'inusitato cibo e fuggono spauriti e lamentandosi con stridio più acuto.

Ed ecco un nugolo di bianche farfalle, le quali solevano venire a suggere il nettare del Fiore della Costanza, mettersi a volteggiare trepidanti, non osando accostarsi al magnifico fiore perchè uno straniero gli è dappresso in atto imperioso.

E questi ordina ai suoi servi che, in cambio del polline del Fiore della Costanza, spargano sulle farfalle una profusione di polvere d'oro.

E le bianche farfalle se ne volano impaurite, apparendo ora tutte iridescenti alla luce del sole a cagione del polline d'oro sparso sulle loro aluzze.

Dopo che lo straniero ha profuso tante ricchezze, dice il prato nondimeno:

— No, o viandante, ricco d'oro, di essenze odorose, di gemme! No, non sono i doni sontuosi ed abbaglianti quelli che mi convengono! Le mie erbe, le corolle dei miei fiori, gli uccellini che vengono a pispigliare sulle fresche mie zolle, le farfalle, che son fiori dell'aria pioventi sui fiori della terra, non sanno che farsi di questi tesori!

— O prato, io farò piantare in mezzo alle tue erbe le piante più balsamiche, più rare. E tu diverrai il più bello, il più lussureggiante giardino dei miei sterminati domini — profferisce il sontuoso vandante.

— Piacemi la mia semplicità e non amo piante rare ed abbaglianti ornamenti artificiali! — oppone il prato.

— Io farò edificare a te d'intorno una città di marmo, di alabastro, di porfido, di oro e la popolerò di vergini belle come gli astri sul lembo dell'oriente, e tu avrai malachite dalle colonne d'argento, dai tetti la ricca ombra di freschi e interminabili palmeti, che ti difenderà dalla spietata sferza del sole e dall'ira rabbiosa degli uragani; e farò trasportare in questa contrada innumerevoli uccelli dalle ali variopinte come l'arcobaleno e dal canto soavissimo, che ti empiranno di immutabile letizia.

— No! No! Tu non avrai a questo prezzo il Fiore della Costanza. Il Fiore della Costanza, o giovane inesperto, è il fiore dell'anima, è la felicità dell'uomo amante e semplice. Dammi il tuo cuore, e il Fiore della Costanza sarà tuo.

* * *

Il fiero giovane ricco come un dio indiano e valoroso come un figlio del sole, per soddisfare il suo invincibile desiderio, diede il suo cuore al prato che nutriva delle sue linfe il Fiore della Costanza.

Si avvicnò quindi al soave e rarissimo fiore; e questa volta, senza difficoltà alcuna, ne spezzò lo stelo. — Non appeno il fiore fu divelto, i suoi petali presero una forma di donna di meravigliosa bellezza, che sorrise al suo novello signore ed in breve divenne una donna di statura ordinaria ed emanante un fascino così potente, che il numeroso seguito del grande signore di città e di borghi cadde al suolo come abbagliato dal sorgere di un astro sfolgorante.

Però il grande potentato e i suoi servi non erano

più vestiti di superbi paludamenti di ori, di porpora, di gemme.

Essi apparivano tutti uomini assai modestamente adorni, ma dalla espressione felice.

I camelli, le mule, i cavalli riccamente bardati e carichi di urne ricche di ori e di gioielli erano spariti.

Colui che era stato un grande potentato comprese in un attimo, poichè la mente gli si era fatta limpidissima e sovranamente perspicua: comprese che, non appena in possesso del Fiore della Costanza, le sue favolose ricchezze erano sfumate.

Egli non era più un grande della terra, un despota di vite umane, un essere privilegiato, ai cui cenni migliaia e migliaia di uomini e di donne si inchinavano umili, ma che aveva il dovere di provvedere al destino di tutti quei seguaci e il diritto di tuffarsi nei piaceri che agevolmente e da ogni lato gli si offrivano copiosi, di mentire, di distrarsi, di dimenticare, di essere involontariamente incostante, egoista, insensibile, cinico.

Comprese che il Fiore della Costanza lo gettava per intero, corpo ed anima, nel dominio dolce e gustoso di un grande amore e gli vietava le noie, i pericoli, le avventure e i rimorsi della dominazione. E benedisse l'istante in cui, in cambio dei fallaci tesori e dei malsani tripudi onde era impastoiata la sua esistenza, aveva conquistato, col Fiore della Costanza, un amore sincero.

E fu felice di avere offerto qual prezzo di così insigne dono il suo cuore, tutto sè medesimo.

PERCHE' AUMENTA IL PREZZO DELLA CARNE

I teorici si divertono a studiare se l'aumento della produzione dell'oro ha influenza nello aumento dei prezzi; e qualche teorico eminente, come l'Irving Fischer, si diverte ancora di più nell'escogitare rimedi complicati, fantastici e inapplicabili. Pure la spiegazione del fenomeno, per certi prodotti, almeno, è semplice, chiara e facile. Questo è il caso della carne e del grano. Diremo altra volta del grano; oggi fermiamoci sulla carne, argomentando da ciò che avviene nell'Argentina, che è una delle fornitrici di carne per l'Europa e per l'Inghilterra in ispecie.

Ecco ciò che si rileva dal rapporto del signor Lahitte, Direttore della Statistica agraria al ministro dell'Agricoltura dell'Argentina, dott. Adolfo Mujica, riprodotto integralmente dal "Times" del 24 Giugno (South American Supplement).

Al 31 dicembre 1911 il numero dei bovini era di 28,786,166 con una diminuizione di 94,547 sul 1910, di 330,478 secondo il censimento del 1908. Al 31 dicembre 1912, calcolando sull'aumento del 25 per cento delle nascite si calcolava che avrebbero dovuto esservi 36,278,000 capi bovini; ma deducendone gli animali esportati e consumati all'interno si contava sopra 29,016,000 — cifra sempre inferiore a quella del 1908.

La deficienza deriva tutta dall'aumento della esportazione, che in tutte le sue forme rappresentò nel -912 ben 5,700,000 capi.

Per comprendere l'importanza crescente della esportazione come indice bastano i dati della importazione sul mercato inglese dai vari centri di produzione della semplice "carne congelata":

Importazione nel Regno Unito

TONNELLATE

Anni	Stati Uniti	Australia	Diversi	Argentina
1905	111,610	137,765	1,565	128,008
1908	71,607	23,023	1,657	185,312
1912	305	57,731	2,025	340,679

Il Direttore della statistica agraria argentina esposte queste cifre soggiunge: Vi sono altri fattori, che contribuiscono a fare crescere la maggiore domanda di carne dall'Argentina e all'aumento generale del prezzo di tale prodotto.

1. Il maggior consumo e la minore produzione del mercato che sinora fu il più grande produttore: il numero dei bovini negli Stati Uniti è diminuito notevolmente; e il fatto è stato riconosciuto dal Ministro dell'Agricolutura della repubblica del Nord-America nel suo rapporto del 1909 ed è spiegato nel seguente modo: "Nelle zone dell'Occidente alla produzione estensiva del bestiame si è sostituita la coltura intensiva delle piccole fattorie (farms). In conseguenza di ciò il prezzo del granone nel 1908 aumentò del 21 per cento. D'altra parte il prezzo della terra si elevò in conseguenza del suo migliore uso e questo aumento in alcuni stati dell'Unione è stato più dell'81 per cento. "Una più ricca produzione ha fatto aumentare il valore della terra ed è chiaro che la carne a buon mercato non può accordarsi colla terra cara".

1. Il progresso generale dell'industria che attira la popolazione rurale nei centri urbani, tende a restringere il costo della produzione agricola non ostante i progrediti metodi dell'agricoltura.

2. C'è aumento, assoluto e relativo, nel numero dei consumatori di carne in conseguenza della generale evoluzione sociale.

Come conseguenza della diminuita produzione di bestiame negli Stati Uniti segnaliamo un articolo di Achille Loria, nel quale si lumeggia la lotta accanita che si è impegnata tra il "Trust" della carne degli Stati Uniti e quello inglese dell'Argentina. Il primo vuole impadronirsi del mercato di produzione e di esportazione dell'Argentina e fa comprare a prezzi elevati per vendere in Inghilterra a prezzi bassissimi. Quando avrà fatto fallire il "Trust" rivale ed avrà acquistato il monopolio, delle ingenti perdite attuali si rifarà elevando i prezzi della carne. Il "trust" inglese invoca provvedimenti dal governo per arrestare quello che Loria chiama "macello finanziario".

Si spera che nel corrente anno la coltivazione dell'ulivo potrà prendere un considevole sviluppo perchè da tutte le parti si sa che esistono attualmente grandi quantità di piante nei vivai e che i coltivatori potranno provvedersene largamente a prezzi molto inferiori a quelli fino ad ora praticati.

Si calcola che saranno piantati ad olivi almeno 1000 acri di terreno.

La pulizia è il principale coefficiente di successo nell'allevamento del pollame.

L'IGIENE DELLA BOCCA

Dr. SALVATORE SCHIRO'
(Associate Editor)

E' saputo anche dai profani di medicina che le cavità o canali umani, che sono in immediato contatto coll'esterno, sono abitati da varie specie di microrganismi di cui alcuni patogeni (produttori di malattie) ed altri comuni parassiti.

Fra le cavità naturali dell'uomo la bocca è quella che ne alberga un maggior numero per varie ed ovvie ragioni:

a) Coll'aria polverosa e coi cibi crudi entrano facilmente ogni sorta di germi, specie se presi ed introdotti da mani poco pulite.

b) I residui alimentari che si depositano fra i denti sono un ottimo terreno di cultura ai vari germi, i quali trovano nella bocca la temperatura e l'umidità favorevoli al loro sviluppo.

c) La carie dentaria, producendo delle cavità entro il dente rende ancora più favorevole la vita dei batterii.

d) Il tartaro che si deposita sui margini gengivali dei denti, scolla la gengiva da questi e produce altri focolai di sviluppo favorevoli ai varii germi.

A parte l'aspetto antiestetico di una dentatura mal tenuta e deformata, a parte l'alito nauseante, a parte ancora la deficiente masticazione dei cibi e la mancata azione della saliva, che talvolta emana da bocca siffatta, su cibi non bene masticati, a parte ancora le sofferenze che denti guasti tanto spesso apportano, a me preme dimostrare brevemente in questo scritto di quanti e quali malattie possa essere causa l'apertura orale quando ne sia trascurata l'igiene.

La **piorrea alveolare** è la suppurazione lungo le radici del dente, fino a determinarne la caduta. Basta premere leggermente sulla gengiva contro il dente ammalato (dalla radice verso il colletto di esso) per vedere un po' di pus venire fuori dal margine gengivale.

Questa malattia oltre al determinare lentamente la rovina dei denti può essere causa di altre affezioni a distanza: dispepsia, endocardite, artrite, anemia, febbre reumatica, bronchite, asma e malattie della pelle.

Essa avviene di regola negli adulti che hanno trascurata e trascurano la nettezza dei denti.

Ricordo nella mia pratica professionale un caso di foruncolosi nella persona di un uomo, di florida e robusta costituzione, nel quale nè da altri nè da me si era potuta scoprire la causa del male e tanto meno la terapia adatta. Fu solo l'ispezione dei denti e la cura di una piorrea alveolare che mise in chiaro la causa della foruncolosi e quindi la guarigione di essa.

Questo ammalato soffriva spesso il mal di denti ed egli trovava qualche sollievo col premere un dito contro di essi.

Il dito veniva così inquinato di pus ed egli inconsciamente innestava questo al capo, al collo ed alla faccia, col grattamento o stropicciamento della mano alla testa.

Un altro caso degno di nota riscontrai qualche anno addietro e lo accenno specialmente per le levatrici e per le donne in genere.

Fui chiamato a curare una puerpera di infezione gravissima. Durante la cura seppi accidentalmente che la levatrice soffriva di mal di denti, durante l'assistenza al parto, e che, come quell'altro, si metteva le dita in bocca per diminuire le proprie sofferenze.

Inconsciamente però essa innestava germi virulenti nei genitali della puerpera e da ciò l'infezione.

Nella bocca si sono riscontrati i batterii della polmonite et cet.

Questi germi insidiano chi li ospita ed infatti una diminuita resistenza dell'organismo portatore ne favorisce lo sviluppo e la disseminazione di essi in altri organi importanti, o anche in tutto l'organismo.

La necessità dell'igiene boccale sorge dunque chiara ed evidente ed essa si può brevemente riassumere in questi termini:

' Se avete denti e gengive sani fate di tutto per mantenerli tali colla pulizia dei denti ((spazzolino e pasta o polvere dentifricia) e con frequenti sciacqui, anche di semplice acqua, prima e dopo i pasti.

"Se avete cattivi denti, tantaro, carie e piorrea alveolare, fatevi curare da un buon dentista e poi mantenete l'igiene della bocca per non dover più ricorrere nè all'opera del medico nè alle "tenerezze" del dentista".

SPIGOLATURE

Per cura del California Development Board è terminato il lavoro di survey della Contea di San Joaquin. Il rapporto verrà presto pubblicato per intero.

L'attività edilizia nel mese di Febbraio è stata assai rilevante specialmente a Sacramento, San Francisco e Bakersfield.

Il movimento nel mercato dei beni stabili (real estate) è stato assai notevole. Tra le varie vendite si ricordano quelle fatte nei dintorni di Woodland.

***

Il governo federale ha modificato il regolamento per il servizio dei pacchi postali comprendendovi la spedizione di semi, frutti fiori e piante che prima erano esclusi.

Nell'agricoltura, assai più che in ogni altra professione il più grande successo di un lavoro dipende dall'essere fatto nel tempo e nel modo indicato.

Il segreto della continuata produzione delle uova consiste in una buona provvista di alimenti sani, di verdura, acqua fresca, regolarità nella dieta, pulizia, qualche sostanza calcarea, libertà di movimenti, luogo fresco d'estate e caldo d'inverno.

Si prevede che lo sviluppo della coltivazione a secco (dry farming) aggiungerà $2,000,000 all'anno al valore della produzione agricola dello Stato del Colorado. Se, come ci si assicura, questo sistema è applicabile a molte zone desertiche dell'Ovest l'incremento annuo sarà enorme.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

Designed by May Manton.
7490 Child's One-Piece Dress.
2 to 6 years.

Creazione di May Manton

VESTITO PER BAMBINO

Il buon tempo ed il tiepore primaverile suggeriscono dei vestiti semplici e leggeri per i bambini. Quello che pubblichiamo è un vestitino ideale, d'un sol pezzo, semplice e di buon gusto. Lo si può tagliare su qualsiasi materiale. E' adatto tanto per un bambino quanto per una bambina. Pei maschi lo si abbottona il lato destro sul sinistro, viceversa per le bambine. E' elegante in bianco con dei bordi in azzurro o rosso. La tasca può essere collocata a destra o a sinistra.

Le maniche possono essere corte, come nella figura o lunghe fino ai polsi. Si consiglia per questo vestitino di usare del lino che è assai resistente e si lava facilmente.

Misura: pei fanciulli di 4 anni il vestito richiede 3 yards di materiale 27 inches di larghezza; 2 318 yards di 36 inches o 1 314 yards di 44 inches, per i calzoncini, e 5 12 yards di 27 inches di larghezza per la guarnizione e la cinghia. Il modello 7490 è tagliato su misura per fanciulli di 2, 4 o 6 anni.

Si può ottenere scrivendo al 102 West 32nd St., New York o lo si può acquistare presso qualsiasi agenzia May Manton con dieci soldi di francobolli, oppure scrivendo all'amministrazione di questo giornale.

IN CUCINA

"Pollo all'americana". — Si fende lungo il dorso un piccolo pollo; si schiaccia leggermente col pestello, si condisce con sale fine e si inaffia con burro fuso. Dopo mezza cottura al forno, si finisce di arrostirlo sulla graticola e si serve accompagnato dalla seguente salsa: Si versa un sottile strato d'olio in una piccola casseruola e si fa cuocere a fuoco vivo con quattro scalogni triturati ed una punta di spicchio d'aglio schiacciata; quando gli scalogni sono soffritti si versa nel recipiente due cucchiaiate di passato di pomidoro ed un quinto di vino bianco facendo restringere a metà. Si aggiungono allora mezzo cucchiaio da caffè di estratto di carne e un cucchiaio di succo di limone. Si fa restringere ancora un poco si aggiunge un pizzico di farina nonchè pochissimo prezzemolo triturato.

Zuppa di "croquettes" di riso

Preparate prima un buon risotto, ma senza zafferano e poi formatene delle pallottoline non più grandi di una noce; avvolgetele prima nell'uovo sbattuto, poi nel pane grattugiato e fatele friggere nel burro a fuoco vivo. Asciugatele sopra un tovagliolo, ponetele nella zuppiera sopra il brodo bollente. Servite con formaggio grattugiato.

UN CONSIGLIO ALLE DONNE DI CASA

E' questa la stagione indicata per fare una larga provvista di uova per l'inverno, quando il prezzo delle uova sale fino a 75 soldi la dozzina mentre ora si possono acquistare a 22 soldi la dozzina, freschissime.

Per conservare le uova si hanno vari sistemi. Noi consigliamo quello di mantenerle in una soluzione satura di silicato di soda (la così detta glass water) usando dei jars o vasi di terra cotta. E' il metodo più pratico, più economico e più sicuro. Potete mantenere le uova freschissime per più di un anno. Mettendo così da parte 50 dozzine la spesa totale verrebbe ora ad essere circa $12,00 compresi i vasi e la soluzione, mentre per queste uova d'autunno ed inverno verreste a pagare circa 35 dollari.

Il metodo è semplicissimo. Acquistate il silicato di soda dai "grocers" o dalle farmacie e diluitelo in quattro parti di acqua calda e versate la soluzione fredda nel vaso che contiene le uova. Coprite il vaso e conservatelo in luogo fresco. Quando usate le uova lavatele e se volete cuocerle "a la cocq" fate un piccolo forellino sul guscio cun uno spillo per permettere all'aria di uscire poichè tutto il guscio si è solidificato col deposito di silicato.

IL MONUMENTO A GIUSEPPE VERDI NEL GOLDEN GATE PARK DI SAN FRANCISCO, CAL.

ECHI LOCALI

L'INAUGURAZIONE DEL MONUMENTO A GIUSEPPE VERDI

Domenica, 22 marzo, nel Golden Gate Park di questa città venne, con entusiastiche cerimonie, inaugurato il monumento a Giuseppe Verdi, dono degli italiani della California alla città di San Francisco, per iniziativa del giornale "L'Italia" e del suo Direttore, sig. Ing. E. Patrizi.

Si calcola che più di 50,000 persone abbiano partecipato alla festa di domenica e noi siamo orgogliosi di tributare ai promotori ed organizzatori di sì bella festa i meritati elogi. Onore alla colonia italiana di California.

Il monumento si compone di una base in granito rosso di Baveno (Lago Maggiore) una delle pietre più splendide e ricercate in questi generi di lavori, il quale poggia su una cordonata di granito nero chiazzato D'Anzola, che darà maggior risalto al Granito Rosso. La parte architettonica del monumento è completata da un piedistallo, pure di granito di Baveno, sul quale dopo un cornicione ai cui quattro angoli si trova una testa simbolica, si erge un altro piccolo piedistallo su cui poggia il grande busto di Giuseppe Verdi. Il monumento — opera dello scultore milanese prof. Orazio Grossoni — ha un'altezza di circa 26 piedi, mentre la base è di circa 20 piedi per 12. Il peso totale del monumento è di oltre 50 tonnellate, cioè 110 mila libbre. Il busto di Verdi è veramente colossale: la sola testa con una parte del torace misura un'altezza di circa 8 piedi, quasi un terzo di più della statura normale di un uomo.

Sul piedistallo del monumento è incisa la seguente epigrafe dettata da Gaetano Negri:

Inesauribile Creatore di Melodie Divine
Evocatore nel Pianto e nel Sorriso
di figure Immortali Congiunse
Alla Infaticata Omnipotenza del Genio
Le Virtù dell'Uomo del Cittadino
Intemerato e Forte

E più in alto questi versi di Gabriele D'Annunzio:

Egli Trasse i Suoi Cori
Dall'Imo Gorgo dell'Ansante Folla
Diede una Voce alle Speranze e ai Lutti
Pianse ed Amò per Tutti

Lui: — Ho due biglietti per l'opera.

Lei: — Benissimo! vado subito a mettermi il cappello.

— Lui: — Sì, mia cara; va subito. Credo che sarai pronta a tempo. I biglietti sono per domani sera.

L'ASSOCIAZIONE DI PRODUTTORI DI FRUTTA DELLA CALIFORNIA

Dalla relazione del segretario dell'associazione dei produttori di frutta della California, per l'anno chiuso il 31 agosto 1913, si rileva come questa associazione abbia consolidato la posizione che teneva nell'industria degli agrumi di California, quantunque il periodo preso in esame abbia corso il rischio di risultare disastroso pei produttori.

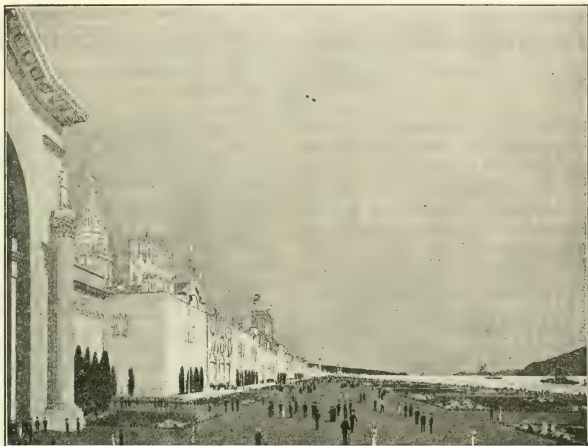
Nell'autunno 1912 l'associazione aveva preso minuziose disposizioni per la vendita del nuovo raccolto, stimando che la quantità di merce da spedire potesse salire a 34,000 vagoni, cioè a più di 13,000,000 di cassette di frutta. Ma i venti e un'improvviso abbassamento di temperatura cagionarono ai raccolti un danno enorme, e perciò l'associazione dei produttori di frutta, nel fatto, non potè vendere, in cifra tonda, che cinque milioni di cassette e cioè appena il 38 per cento della quantità prevista. Questa cifra tuttavia rappresenta il 65, 5 per cento di tutti gli agrumi spediti dalla California durante l'anne, e tale proporzione è la maggiore che siasi verificata negli affari dell'associazione negli anni precedenti. La proporzione ha sempre aumentato fin dal 1905 nella quale epoca era solo del 47 per cento.

La mancata abbondanza del raccolto fece salire i prezzi. Il prezzo medio pagato per ogni cassetta di frutta venduta dall'associazione fu di dollari 2,75, cioè più del 50 per cento della media degli anni precedenti.

Quantunque per un certo tempo il mercato si trovasse disorganizzato a cagione di esagerate notizie annunzianti la distruzione della raccolta e per le mene degli speculatori, le perdite subite dall'associazione furono insignificanti poichè ascesero a 390 dollari per crediti inesigibili ecc. La gran quantità di frutta rovinate dal gelo resero assai difficile il classificarle secondo le varie qualità. Le gravi perdite e la completa disorganizzazione furono evitate mediante una severa sorveglianza da parte delle associazioni locali sulle operazioni di imballaggio e mediante gli ottimi accordi presi dall'Associazione per le operazioni di vendita.

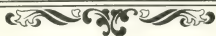
Il costo di gestione dell'Associazione durante l'anno 1912-13 fu di 7½ cents per cassetta per tutti gli agrumi, cioè il 2 per cento del prodotto lordo della vendita.

Questa cifra sopperì a tutte le spese dell'Associazione centrale compreso il costo degli annunzi, spese giudiziarie e il contributo alla "Citrus Protective League". Se a ciò si aggiunge la cifra del costo di gestione delle associazioni distrettuali, che nel 1912-13 fu di 1,3 cents per cassetta, il totale della spesa per le operazioni di vendita sopportata dai produttori non raggiunge il 2⅜ per cento del ricavato lordo della vendita, ossia il 3,13 per cento del ricavato netto nel luogo di spedizione.

Il costo medio delle operazioni di vendita per gli agrumi, raramente scende al disotto del 5 per cento ma più spesso è del 7 e l'8 per cento; e la media generale delle spese sopportate dall'agricoltore americano per la vendita dei suoi prodotti non è mai inferiore al 10 per cento e spesso raggiunge il 25 per cento.

LA GRANDE "ESPLANADA" DELL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

IL TRASPORTO DELLE PIENTE NEL RECINTO
DELL'ESPOSIZIONE

IL CLIMA DELLA CALIFORNIA

TEMPERATURA SEGNATA E TEMPERATURA SENSIBILE

Scrivendo e parlando della California e del suo clima si fa spesso menzione del calore estivo e dei suoi effetti

La California stendendosi dal mare alle cime della Sierra Nevada attraversando le grandi vallate del Sacramento e del San Joaquin, offre uno dei climi più svariati, e presenta qua e là le caratteristiche dei paesi sub tropicali e dei paesi alpini.

I punti dove il calore estivo è più intenso sono naturalmente i punti più lontani dalla costa, ossia le due grandi vallate e l'altipiano deserto al sud della catena del Tehachapi.

Le regioni poste sul versante della Sierra Nevada, benchè lontane dalla costa, sono protette contro i grandi calori dalla loro altitudine.

Eppure chi abbia abitato durante l'estate nella San Joaquin Valley ha sempre constato con piacere che la temperatura, malgrado la sua altezza non è opprimente.

La spiegazione è facile, ed è data dalla scarsità di umidità nell'atmosfera, la quale favorendo la evaporazione può abbassare la temperatura "sensibile" perfino di quaranta gradi sotto il livello della temperatura "segnata".

Temperatura "segnata" è quella dell'aria ambiente marcata da un termometro posto all'ombra, esposto al Nord, elevato dal suolo secondo le ben conosciute regole della meteorologia.

Temperatura "sensibile" è il grado di calore di cui la pelle del corpo umano ha impressione nelle sue parti non rivestite di abiti ed all'ombra.

Il corpo umano in istato di salute fornisce costantemente alla pelle una quantità di umidità, la quale traspira attraverso i pori ed evapora.

Più l'aria è secca, più l'evaporazione è rapida, e la sottrazione di calore che l'evaporazione fa al corpo umano è il più efficace preventivo contro l'insolazione e gli altri effetti dannosi del calore atmosferico, poichè per mezzo suo il corpo umano tende ad abbassare la propria temperatura al livello della temperatura "sensibile".

Il livello di questa temperatura è segnato dal termometro ad umido il quale consiste di un termometro ordinario il cui bulbo è coperto da una pezza di mussola di cotone cui è attaccato un mazzo di fili di cotone che pescano in un recipiente di acqua.

L'acqua sale per capillarità attraverso i fili di cotone e tiene costantemente bagnato il pezzo di mussola ed il bulbo del termometro.

L'acqua che inumidisce il bulbo evapora in ragione diretta della secchezza dell'atmosfera e l'ufficio del termometro "ad umido" è appunto quello di segnare la temperatura prodotta da tale evaporazione.

Per esempio il 6 Luglio 1905 si ebbe a Fresno una temperatura segnata di 114.6 gradi (Fahrenheit).

Nel tempo stesso il bulbo del termometro ad umido dava una temperatura di 65 gradi. L'umidità della atmosfera era a quel momento di 4 per cento (zero rappresenta l'aria completamente secca e 100 l'aria satura di umidità).

Il corpo di chi era allora in Fresno era circondato da una atmosfera riscaldata a 114 gradi e mezzo, ma l'evaporazione del sudore formava attorno al corpo e più precisamente sulla pelle uno strato la cui temperatura (temperatura sensibile) era di soli 65 gradi.

Quando l'acqua passa dallo stato liquido allo stato di vapore una certa quantità di calore viene sottratto ai corpi coi quali l'acqua è in contatto e, qualora questa superficie sia la pelle del corpo umano, essa ne risente un senso marcato di frescura, il che è naturale essendo la sua temperatura inferiore alla temperatura dell'atmosfera circostante.

Chi è oppresso dal caldo istintivamente ricorre al ventaglio, il quale, ponendo l'aria in rapida monzione, aumenta la evaporazione del sudore che sta sulla pelle e produce abbassamento di temperatura e conseguente senso di freschezza, la quale corrisponde alla temperatura "sensibile".

Le osservazioni di cinque anni fatte nei mesi più caldi, ossia da Giugno a Settembre, hanno dato i seguenti risultati.

Sulla costa al Nord di San Francisco, la media della temperatura massima fu di 70 gradi e la temperatura media sensibile di 57 gradi.

Nella valle del Sacramento la media della temperatura massima fu di 87 gradi e la media della temperatura sensibile di 65 .

Nella valle del San Joaquin la media della temperatura massima fu di 87 gradi e la media della temperatura sensibile di 63.

Al sud del Tehachapi ed in Arizona la media massima di 102 e la media sensibile di 70.

Nei giorni più caldi si ebbero a Red Bluff 111 gradi segnati e 71 sensibili; a Fresno 110 segnati e 71 sensegnati e 71 sensibili; a Fresno 110 segnati e 63 sensibili; a Yuma 116 segnati e 73 sensibili.

Queste differenze tra il calore ambiente ed il calore effettivamente sentito dal corpo umano è dovuta alla bassa proporzione di umidità che è nell'atmosfera dei paesi della Costa del Pacifico a confronto di quelli posti sull'Atlantico o sui grandi laghi.

I colpi di sole e di calore sono prodotti dal calore combinato colla umidità atmosferica che ostacola la evaporazione del corpo.

La temperatura normale del corpo umano in istato di salute è di 98.4 gradi. Se essa sale sopra i 99.5 o scende sotto i 97,3, ciò è segno sicuro di malattia.

Ogni aumento di un grado (Fahrenheit) oltre i

98.4, produce un corrispondente aumento di 10 pulsazioni del cuore al minuto.

Una temperatura di 106 indica uno stato assai grave, ed una di 110 gradi è quasi sempre sinonimo di morte.

Se l'umidità dell'atmosfera fosse a 100 ossia al punto di saturazione l'evaporazione sarebbe nulla e non vi sarebbe differenza tra temperatura segnata e sensibile e la pelle del corpo umano avrebbe la temperatura dell'atmosfera circostante, e non potrebbe rinfrescare il corpo riscaldato da esercizio muscolare o da altre cause.

La secchezza dell'atmosfera invece produce una differenza tra temperatura segnata e sensibile, che può essere come abbiamo visto, perfino superiore ai 40 gradi e questo spiega perchè malgrado la apparente elevatezza delle temperature sul versante del Pacifico il caldo non è qui opprimente, e non vi sono qui i colpi di sole e di calore.

Col. J. P. Bolton

I POLLICOLTORI SI ORGANIZZANO

A Petaluma, tempo fa, ebbe luogo una grande riunione dei delegati della federazione dei pollicoltori della contea di Sonoma.

Quasi tutte le sezioni erano rappresentate e l'attuale situazione del mercato della uova venne discussa.

I pollicoltori hanno deciso di intraprendere un'attiva campagna contro gl'incettatori che controllando il mercato delle uova carpiscono ai pollicoltori la maggior parte del profitto cui essi avrebbero diritto.

Fu deciso ad unanimità di inviare il delegato Humphries nelle zone di produzione al sud della baia allo scopo di assicurare un'attiva cooperazione dei pollicoltori di quelle località e nel combattere i sistemi ora in vigore nel mercato delle uova.

I pollicoltori hanno presentato un memoriale al procuratore federale che ha promesso di tutelare i loro interessi.

La federazione si propone di controllare il mercato delle uova in modo che i produttori ne ricavino un giusto profitto.

UTILIZZAZIONE DEL FICO D'INDIA

Il fico d'India è una pianta molto rustica la quale cresce spontaneamente, senza alcuna coltura nei paesi meridionali, dove serve ad erigere siepi per la difesa di campi coltivati e di vigneti. I suoi frutti, pur non potendosi dire squisiti, sono buoni a mangiarsi, molto nutritivi e perciò sono largamente usati dagli abitanti dell'Italia insulare. La cosidetta pala del frutto del fico d'India e l'incolucro, che ne avvolge la polpa, costituiscono un ottimo alimento per i malati. Ma, oltre a quelle accennate, il fico d'India può trovare una proficua utilizzazione nel campo industriale, fornendo con i suoi frutti un'abbondandissima quantità di materia prima, donde si può estrarre l'alcool. Interessanti ricerche a questo proposito furono promosse e dirette dal prof. S. Cettolini con la collaborazione del dottor Sanna e dell'enotecnico Collade!

Queste esperienze furon fatte — scrive il "Villaggio" — su frutti provenienti da piante non coltivate, ma tenute semplicemente a siepe o sacresciute su terreni ingrati Tali frutti non sono molto voluminosi e pur tuttavia sono molto pesanti,sia perchè contengono molti semi, sia perchè non formati da una polpa molto consistente. Gli autori sopra menzionati, dopo parecchie prove, che andarono fallite, tentarono una esperienza, che venne coronata dal successo e che merita di essere conosciuta.

Essi sottoposero prima alla pigiatura una certa quantità di fichi d'India, non privati delle buccie, fino a ridurli allo stato di pasta, la quale venne disposta in sacchi e pressata fortemente. Il liquido ottenuto venne seminato alcoolico molto attivo e per neutrale si aggiunse ad esso dell'acido tartarico alla dose di 2 grammi per litro.

Dopo ch'ebbe subito la fermentazione il liquido stesso venne distillato in un apparecchio a bagno maria e si ottenne così un prodotto contenente circa il 5.98 di alcool.

Questo spirito, benchè rettificato, conserva un profumo etereo molto gradito e per questo motivo, mentre può venire vantaggiosamente impiegato per la fabbricazione di certi liquori finissimi, non può naturalmente trovare applicazioni in quelle industrie, che esigono unicamente dell'alcool neutro. E' da notare che i residui dei frutti, dai quali si è estratto il mosto, possono essere utilizzati con un profitto nell'alimentazione del bestiame.

Resta però da sapere se l'estrazione dell'alcool da frutto del fico d'India possa essere d'industria rimunerativa, poichè come è noto l'alcool si ricava generalmente dal frumento avariato, che in media si paga 10 lire l'ettolitro e dalle vinacce, le quali si possono acquistare, nelle regioni meridionali, a lire 1.50-1.70 al quintale. A questo proposito ogni affermazione sarebbe prematura, perchè mancano dati sufficienti. Si sa che da un ettaro di terreno, piantato a fichi d'India, si ottengono circa 150 quintali di frutti, e da questi 9 ettanidri di alcool. Ora per produrre la stessa quantità di alcool occorrono almeno 150 quintali di vinacce o 26-27 quintali di cereali.

A. V. ZULLO & CO.

GROSSERIE IMPORTATE E DOMESTICHE
VINI, LIQUORI E SIGARI

61-63 COLUMBUS AVE. :-: SAN FRANCISCO

P. PETRI WINE CO., Inc.

Negozianti all'ingrosso di Vini e Liquori

550 GREEN STREET -:- SAN FRANCISCO

FRANK FONTANA

OROLOGIAIO e GIOIELLIERE
Con primario negozio e laboratorio al
252½ COLUMBUS AVENUE San Francisco, Cal.

ROSARIO INGLIERI

1361 KEARNY STREET
vicino Union St.
San Francisco, Cal

SARTO DI PRIMA CLASSE

Si puliscono, si stirano e si riparano abiti da donna e da uomo. — Lavoro garantito

V. FILIPPIS

866 UNION STREET
San Francisco, California

:: :: CONTRACTOR AND BUILDER :: ::

Telephone: Franklin 4130

BACIGALUPI, CADEMARTORI & CO.

OGGETTI DI VESTIARIO PER UOMINI
E PER RAGAZZI
Due entrate
485 BROADWAY e 1044 KEARNY ST., San Francisco

DR. E. V. LONIGO

San Francisco, Cal.
1362 GRANT AVENUE
UFFICIO:
Tel.: Franklin 1254

MEDICO-CHIRURGO

—— ORE D'UFFICIO: 8-10 A. M. e 4-6 P. M. ——

A. GIURLANI & BRO.

458-460 JACKSON ST.
San Francisco, Cal.

OLIO D'OLIVA DI LUCCA

La Linea Diretta

—) A (—

SACRAMENTO

TRENI ELETTRICI CELERISSIMI SICUREZZA

Panorami
Carri d'Acciaio
Segnali Automatici

In connessione coi treni per
MARYSVILLE, COLUSA, GRIDLEY,
OROVILLE E CHICO

Prezzi ridotti per biglietti circolari al Sabato, Domenica e giorni festivi

Oakland, Antioch e Eastern Railway

Key Route Terminal, Phone Sutter 2339

Oakland Depot, 40th & Shafter Ave.
Phone, Piedmont 870

LA PITTORESCA
FERROVIA TRANSCONTINENTALE

WESTERN PACIFIC
DENVER & RIO GRANDE

Vagoni Standard e da Turisti (Sleeping Cars)

fanno giornalmente il servizio da

SAN FRANCISCO a KANSAS CITY, OMAHA,

OROVILLE E CHICAGO

UNA NUOVA LINEA
TRANSCONTINENTALE

Stazione del Ferry Building San Francisco

Abbonatevi al "Monitore Californiano"

LEGGETE E DIFFONDETE "IL MONITORE CALIFORNIANO"

Vol. 1. *SAN FRANCISCO, CAL.*, APRIL 15 — MAY 1 — 1914 No. 15-16

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi - Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

VI SIETE REGISTRATO DAL 1 GENNAIO, 1914?

Se no, fatelo subito, poichè se la registrazione è anteriore voi non siete autorizzato a votare contro il generale proibizionismo di stato in Novembre.

Ecco il testo del drastico emendamento costituzionale che distruggerebbe tutta la nostra industria vinicola e danneggerebbe i coltivatori d'uva da tavola e da raisin:

Il popolo dello Stato di California promulga quanto segue:

L'Articolo I della Costituzione della Stato di California e' emendato coll'aggiunta di due nuove sezioni, che saranno rispettivamente elencate Sezione 26 e Sezione 27, colle seguenti parole:

Sezione 26. **La fabbricazione, la vendita, la distribuzione o il trasporto da un punto entro lo Stato ad un altro punto entro lo Stato, di bevande inebbrianti, sono proibiti.** Qualsiasi cittadino dello Stato puo', nel suo nome, promuovere una azione giudiziaria, nella contea dove si pratica la violazione, per porre fine a detta violazione; sara' tuttavia vietata qualsiasi azione criminale o civile in violazione di questo divieto se sara' provato che la bevanda in questione fu fabbricata, usata, venduta, distribuita o trasportata a scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali. La fabbricazione, vendita, distribuzione o trasporto di queste bevande per scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali saranno regolate dalla legge. Ogni persona che viola qualsiasi paragrafo di questa sezione sara' condannata ad una multa, per la prima volta, non minore di 100 ne' maggiore di $1000 e per un secondo reato, ad una multa non minore di $200 ne' maggiore di $2500, ed alla reclusione nel carcere della contea non minore di 30 giorni ne' maggiore di un anno, a meno che non siano imposte dalla legge delle pene addizionali.

Sezione 27. Il trasporto, entro lo Stato, di bevande inebbrianti, a meno che si dimostri che servono a scopi medicinali, scientifici, meccanici o sacramentali, e' proibito, soggetto, tuttavia, alle leggi degli Stati Uniti in proposito. Ogni contravventore di qualsiasi paragrafo di questa sezione sara' condannato ad una multa, la prima volta, non minore di $200 ne' maggiore di $2500 ed alla reclusione nel carcere della contea non minore di 30 giorni ne' maggiore di un annt, a meno che non siano imposte dalla legge delle pene addizionali.

IL DRASTICO EMENDAMENTO

Contro la Viticultura in California

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., APRIL 15 — MAY 1 — 1914 No. 15-16

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino
Dr. S. Schirò } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

QUESTIONI DEL GIORNO

IL BACO DA SETA E L'ALFALFA

Come tutti sanno il baco da seta — il cui allevamento ha un'importanza grandissima nell'Italia settentrionale — si nutre delle foglie del gelso (una pianta perenne della famiglia delle More) importato, secoli fa, da tre monaci italiani dalla Cina.

La coltura del gelso, la raccolta delle foglie etc. sono tutte operazioni che richiedono una elevata quantità di mano d'opera e per un notevole periodo di tempo. Data l'elevatezza del costo della mano d'opera negli Stati dell'Ovest l'industria serica, che potrebbe rivaleggiare coll'Europa e col Giappone per le condizioni naturali di clima e di suolo della California, non fu mai tentata su vasta scala sebbene dai primi tentativi fatti si sia dimostrato che essa potrebbe essere redditizia.

Come potrebbe svilupparsi l'industria dell'allevamento del baco da seta in California; date le attuali condizioni del mercato del lavoro?

Qesta domanda fu lanciata dal Prof. Woodworth della Scuola Agricola Statale di Davis ed ora egli sta dedicandosi allo studio di questo problema.

Il Prof. Woodworth è persuaso che se si riesce ad abituare il baco da seta a nutrirsi di alfalfa anziche delle foglie del gelso il problema sarebbe subito vittoriosamente risolto.

Finora, dice il Prof. Woodworth il baco da seta è sempre vissuto nutrendosi di foglie di gelso. Questo abito naturale limita il suo allevamento alle località dove cresce il gelso e dove la mano d'opera è abbondante ed a buon mercato. Eppure, per quanto ci risulta dall'esame microscopico, la foglia del gelso non è essenzialmente diversa dalla fogliolina dell'alfalfa. Evidentemente il baco da seta è un essere poco ragionevole.

Il nostro sforzo deve esssere diretto ad abituare lentamente questo animale a cibarsi di altre foglie, per esempio d'alfalfa. Se il baco da seta non si adat ta nella prima generazione forse può riuscire nella seconda o nella terza o quarta generazione. Ad ogni modo l'esperimento merita di essere tentato.

Ed a questi esperimenti il Prof. Woodworth si è acccinto con una fede da vero apostolo. Nelle sue ricerche egli è assistito dal Prof. Nichols. I tentativi sono fatti su 50 varietà di sementi di bachi. Le piccole creaturine, uscite dall'uovo, sono nutrite con foglie di fico, di luppolo, di quercia, alfalfa, di lattuga, persino di poison oak. Alcune muoiono quasi subito, altre sopravvivono fino alla seconda o terza muta." Si è notato che questi piccoli bachi da seta mangiano avidamente delle miscele di foglie di gelso e di alfalfa.

Ora l'intento del Prof. Woodworth è quello di abituare, progressivamente il baco da seta a nutrirsi di una quantità sempre maggiore di alfalfa fino alla completa esclusione della foglia del gelso.

Se vi riesce in questo esperimento col tempo la California può diventare uno stato di primaria importanza perciò che riguarda l'industria della seta. L'alfalfa cresce a perfezione in quasi tutti i distretti della California e le condizioni climateriche del nostro stato sono tali da permettere l'allevamento del baco da seta in quasi tutte le contee eccetto nel sud. Ogni acre di terreno coltivato ad alfalfa potrebbe dare tanto foraggio da alimentare dei bachi in modo da ottenerc circa 500 dollari di seta per acre.

L'ipotesi è splendida. Ad alcuni potrà sembrare assurda. Fors'anco lo è. Ma quante cose non sembravano assurde e poi all'atto pratico si dimostrarono fattibili?

L'esperimento, come ben dice il Prof. Woodworth è degno di essere tentato. La difficoltà forse insuperabile sta nella diversa natura chimica delle sostanze organiche che costituiscono le cellule della foglia del gelso e la foglia dell'alfalfa.

E' questa diversità così notevole da impedire al baco la elaborazione della sostanza naturale, chiamata seta, nel suo organismo?

Quì sta il nodo della questione. Noi non siamo

in grado di rispondere in modo esauriente a questa domanda. Riteniamo però utile e pratico qualsiasi esperimento che potrebbe forse aprire la via ad una fiorentissima industria dando impiego a parecchie migliaia di italiani.

LA DISCORDIA NEL CAMPO D'AGRAMANTE

La schiera dei proibizionisti si è divisa. E' già da parecchio tempo che si attendeva la scissione delle forze dei nemici della vera temperanza e della libertà personale. Generalmente coloro che militano per un principio falso finiscono col dividersi e mettersi in guerra fra di loro. Tale è la sorte dei proibizionisti. Ad un recente convegno tenutosi a Los Angeles, dopo le prime discussioni, si delinearono subito due partiti Il Partito di coloro che vogliono imporre il proibizionismo generale di Stato in California, subito dopo le elezioni di Novembre (nell'ipotesi di una vittoria proibizionista, intendiamoci) e il partito d coloro che, un po' più prudenti, vorrebbero dare tre anni di tempo ai viticultori e vinicultori, prima di promulgare l'ordinanza proibizionista. Le discussioni furono animatissime. I primi, in maggioranza elettrici ed elettori delle contee di Los Angeles, tennero duro causando la defezione dei meno fanatici proibizionisti del Nord e del Centro che si ritirarono protestando.

Si dice ora che non potendosi, in legge, ritirare o mutare l'emendamento costituzionale già presentato al Capo Esecutivo dello Stato per la votazione referendaria, i proibizionisti delle contee del Centro e del Nord presenteranno un altro emendamento (se faranno in tempo a raccogliere le firme necessarie) analogo a quello che è già sotto votazione, colla variante che la legge andrebbe in effetto tre anni dopo la promulgazione anzichè subito dopo.

Per evitare ogni confusione dichiariamo enfaticamente agli elettori ed alle elettrici di votare **NO** su tutti e due gli emendamenti. Tanto l'uno quanto l'altro devono essere ripudiati, poichè sono entrambi dannosi agli interessi dell'industria agricola e del movimento commerciale in California.

IL SERVIZIO DEI PACCHI POSTALI

Negli Stati Uniti l'istituzione del servizio dei pacchi postali è di data recentissima ma i vantaggi che il pubblico ne ha ricavato, in un brevissimo spazio di tempo sono stati notevolissimi. Si comprende quindi perchè molti si meravigliano e deplorano che siano passati tanti anni prima di pensare a istituire un simile servizio.

Per gli abitanti della campagna poi l'istituzione del servizio dei pacchi postali è stata una vera benedizione Con questo sistema di facile trasporto e spedizione delle merci, i residenti in campagna non si sentono più così isolati, quasi sperduti in un mondo diverso, come una volta.

Il servizio dei pacchi postali costituisce una vera urbanizzazione delle campagne e dei villaggi.

Materialmente i vantaggi che si ricavano da questo servizio sono notevolissimi. In questa semplice constatazione si trova la spiegazione dell'ostinata campagna mossa dalle grandi cooperazioni dei servizi degli pagna mossa dalle grandi corporazioni dei servizi degli pacchi postali. Prevedevano che a poco a poco le compagnie degli express avrebbero dovuto ritirarsi dalla concorrenza o accontentarsi di profitti assai minori.

A mezzo del servizio dei pacchi postali l'agricoltore può ora spedire ai parenti, agli amici, al cliente i prodotti del suo campo, e può alla sua volta ordinare la spedizione di sementi, piantine, fiori, campioni, etc. dalle città. Vuole un cappello così e così? Non ha che a stendere poche righe, colla misura del capo, ed ecco che in pochi giorni riceve, con una spesa minima, la sua ordinazione.

Ed i vantaggi morali? Sono non meno importanti dei primi. Il campagnuolo si trova ora in una posizione diremo così autonoma in confronto del primitivo abbandono, non solo, ma col servizio dei pacchi postali è in grado di provvedere assai più facilmente alla propria coltura ed istruzione.

Da quando il Dipartimento delle Poste ha emanato l'ordine che estende il servizio dei pacchi postali alla spedizione dei libri, dal 16 dello scorso mese di marzo, a quanto afferma il segretario generale dell'Associazione Nazionale delle Biblioteche Pubbliche, la distribuzione dei libri è notevolmente aumentata. Ora le biblioteche e le librerie sono autorizzate a spedire, a mezzo del servizio postale, i libri richiesti da coloro che risiedono in campagna.

Avremo quindi un grande incremento nell'istruzione popolare, una più vasta e più diffusa coltura nella massa del popolo.

Questo, che per ora non ha grande importanza, più tardi si affermerà come un grandissimo beneficio poichè la diffusione della cultura nel popolo affretta l'ascensione morale e materiale della nazione.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Da questa epoca in avanti, fino al prossimo autunno l'attenzione del mondo commerciale sarà rivolta alle condizioni dei raccolti. Poichè, si scriva o si dica quello che si vuole sulle influenze politiche, legislative o governative il fattore più importante, che ha influenza sulle condizioni generali dei mercati è la produzione del suolo. Sebbene sia ancora troppo presto per avanzare delle predizioni basandosi sui rapporti generali, la relazione del Dipartimento Federale d'Agricoltura, a metà Aprile, descriveva le condizioni delle colture a frumento invernale come normali (95,6 per cento della media). Quando si considera che l'area coltivata a grano invernale è di circa 4 milioni di acri superiore a quella dello scorso anno, è ragionevole il presumere che perdurando le ideali condizioni attuali, avremo quest'anno negli Stati Uniti un raccolto meraviglioso di frumento, un vero record. L'area coltivata a cotone è più vasta dello scorso anno che fu pure assai grande. Il suolo, a quanto si legge nei rapporti, è in condizioni ottime per questa coltura come pure per le altre colture, cosicchè è radicata la speranza che quest'anno i vari raccolti della terra saranno insolitamente abbondanti.

Alieni dal voler tentar di ignorare la incertezza delle condizioni ancora prevalenti nel mondo commer-

ciale rileviamo il fatto che sono visibili le indicazioni che la situazione va aggiustandosi. Non c'è da meravigliarsi se coll'istituzione di una nuova riforma monetaria negli Stati Uniti, colla revisione delle tariffe doganali, colla prolungata vertenza per l'aumento delle rate nei trasporti delle merci sulle ferrovie dell'Est, colle perturbazioni politiche europee, col prolungarsi e l'aggravarsi della questione messicana, il movimento commerciale ha fatto un passo indietro. Tuttavia il recente risveglio dei clearings bancari sta ad indicare che il "business" ha passato la fase critica ed attualmente ha incominciato a migliorare ad onta del fatto che in diverse parti del mondo continuano a prevalere delle condizioni sfavorevoli. Per ciò che riguarda gli Stati Uniti la situazione è alquanto migliore sulla Costa del Pacifico che non negli altri Stati. Nel New England specialmente la situazione finanziaria è notevolmente depressa ed occorreranno parecchi anni prima che si ritorni alle condizioni normali.

Nell'ovest il ritorno della bella stagione e la ripresa dei lavori agricoli hanno contribuito a migliorare le condizioni. La disoccupazione non è più così grave. Essa è diminuita del 60 per cento in media dal British Columbia alla California meridionale.

Il mercato monetario continua favorevole. Vi sono a disposizione dei fondi notevoli per ogni legittima iniziativa ma il capitale è naturalmente ancora alquanto timido. Si nota tuttavia un vivo movimento nell'acquisto di bonds di prima classe e di obbligazioni municipali.

IL MONITORE

IL DECALOGO DEL POTATORE

1. — Nel potare avere di mira la forma delle piante, ma non con soverchia pedanteria, in modo che la forma non uccida la sostanza, cioè la produzione.

2. — Nel potare avere sempre di mira l'equilibrio delle varie parti che costituiscono la pianta, ed evitare sempre ed in tempo gli spostamenti e le preponderanze di uno o più rami sugli alberi.

3. — Evitare, come capitale nemico del benessere della pianta a frutto, il denudamento delle parti basse della medesima.

4. — Potare sempre sul legno giovane, cioè sui rami dell'annata: solo per eccezione in qualche raro caso usare del taglio sul legno vecchio.

5. — Proporzionare il taglio al vigore della pianta, tagliando più a lungo i rami più vigorosi, più a corto quelli più deboli.

6. — Nel taglio di un ramo qualsiasi procurare di tagliare sempre al di sopra di una gemma a legno e curare che questa sia rivolta all'esterno.

7. — Sopprimere sempre uno dei rami che nascono dallo stesso punto, e cioè quello più piccolo e mal situato.

8. — Eseguire il taglio più netto che sia possibile, e nel caso di tagli grossi, da evitarsi peraltro più che si può, coprire le ferite col catrame e con altro buon mastice.

9. — Tenere sempre il fusto netto da succhioni, procurando di sopprimerli prima che abbiano raggiunto la consistenza legnosa.

10. — Potare sempre quando la linfa è in riposo e non aver fretta nell'eseguire i tagli, facendo sempre guidare la mano dal criterio e dal ragionamento.

LA PRODUZIONE DEL GRANOTURCO

Il Dipartimento Federale d'Agricoltura ha recentementes annunciato che il granturco o maiz, sebbene sia il cereale arrivato ultimo nell'economia agricola, è ora coltivato in ogni parte della terra più di qualsiasi altro cereale, eccetto il frumento.

Mentre originariamente esso costituiva semplicemente l'alimento primitivo degli abitanti indigeni delle regioni tropicali e semi- tropicali dell'impero occidentale, scrive Charles M. Daugherty del Dipartimento delle statistiche, la sua coltivazione negli ultimi pochi secoli si è diffusa in tutti i continenti. Senza dubbio il granoturco è il più importante contributo del continente americano all'agricoltura.

Da quanto si può approssimativamente calcolare dalle statistiche, la superficie della terra coltivata a granoturco è ora complessivamente di circa 170 milioni di acri, ma la vera cifra è forse considerevolmente più elevata perchè questo numero non comprende le piccole zone coltivate a granoturco in molte delle piccole regioni del Centro e Sud America, in Asia ed in Africa.

La quantità maggiore della produzione mondiale del granoturco è coltivata naturalmente in America, dove la pianta è originaria. In cifra tonda si può calcolare che ogni anno nei paesi dell'emisfero occidentale si coltivano a granoturco circa 130 milioni di acri. Di questi più di 105 milioni di acri appartengono agli Stati Uniti, più di 13 milioni al Messico, 10 milioni all'Argentina, e circa un milione all'Uraguay, Canada Cile assieme.

Negli Stati Uniti il granturco, calcolato sulla base della superficie di coltivazione, è di gran lunga il più importante prodotto agricolo del paese. In una superficie di coltivazione annua supera quelsiasi altra coltivazione di cereali e il prodotto, negli anni di buon raccolto, supera in quantità i raccolti del frumento e dell'orzo in tutta Europa.

Senza dubbio però il fatto più notevole è questo, che cioè l'enorme produzione del granoturco, è quasi interamente assorbita dalla richiesta locale. Sebbene si sia notato un continuo aumento nella produzione del granoturco del 1879 in avanti, la esportazione che allora era di 189 milioni di bushels fu in continua diminuzione tanto che nel 1913 furono esportati solamente 45 milioni di bushels.

Il tremendo aumento nel consumo domestico risulta maggiormente se si pensa che furono importati oltre 5 milioni di bushels dall'Argentina, fatto forse dovuto al cambiamento delle tariffe doganali.

La produzione totale del granoturco, nel mondo nel 1913 è stata di 3.607.359.00 bushels.

Con un clima così dilettevole, i pascoli così abbondanti e la perenne ricchezza dell'acqua la California dovrebbe allevare una maggiore quantità di bestiame per sopperire almeno alle esigenze del proprio mercato.

Milioni di dollari se ne vanno annualmente in altri Stati per l'acquisto di bestiame da macello che in California si potrebbe allevare con grande successo grazie alla ricchezza dell'alfalfa ed all'abbondanza dei pascoli naturali in ogni periodo del'anno.

IL PROF. BIOLETTI E LA FOLLE CAMPAGNA DEL PARTITO PROIBIZIONISTA

L'attuale vivacissima campagna fra proibizionisti ed antiproibizionisti nello stato di California rende d'attualità la corrispondenza scambiatasi nella primavera del 1912 fra il Prof. F. T. Bioletti e l'on. Richmond P. Hobson, della Camera dei Rappresentanti a Washington, membro del Committee on. Education.

Bisogna ricordare che l'on. Hobson, ardente proibizionista, assiene ad altri suoi colleghi aveva caldeggiato nel Congresso Federale, l'approvazione di un emendamento costituzionale per imporre in tutti gli Stati Uniti il più drastico proibizionismo.

Nel gennaio del 1912 l'Hobson pronunciò nella Camera un discorso in favore delle sue teorie proibizioniste e ne spedì migliaia di copie a tutte le università, scuole e collegi. Una copia fu pure spedita al Prof. Bioletti, assieme ad una lettera nellla quale si chiedevano consigli e schiarimenti. Ed il Bioletti non fu pigro nel rispondere e nel dare al rappresentante politico i dovuti schiarimenti e consigli su di un'argomento così importante.

Siamo dolenti che la tirannia dello spazio non ci permette di riprodurre per intero il testo delle lettere scritte dal nostro valente collaboratore all'on. Hobson.

Premettiamo prima che il Prof. F. T. Bioletti, direttore della cattedra di viticultura e olivicultura nel Dipartimento agricolo dell'Università di California, è un'autorità scientifica in questi due importantissimi rami dell'industria agricola, la coltura della vite e dell'ulivo.

Il suo nome è ormai popolare in tutto il mondo scientifico americano. Lavoratore infaticabile, appassionato e modesto il Prof. Bioletti è una vera illustrazione della scienza e un onore dell'italianità all'estero

Ciò premesso riportiamo alcuni dei passaggi più notevoli delle sue lettere all'on. Hobson.

"...L'intemperanza è una malattia dovuta all'ignoranza ed alle condizioni sociali. L'ubbriachezza è semplicemente un sintomo. Se noi attacchiamo questo sintomo col mezzo del proibizionismo, riusciremo solo ad esiliare le sue vittime in altre comunità o le rivolgeremo verso i segreti ed illegali dispensatori delle bevande alcooliche della peggiore qualità.

Se venisse pur proibito la fabbricazione dell'alcool l'ubbriacone troverebbe altre e peggiori forme di ebbrezza. Il proibizionismo fu già esperimentato e credo che si è dimostrato inefficace nella cura del male che intende combattere.

Non vi è forse un rimedio assai più efficace? Io credo che il remedio perfetto può essere trovato parte nell'educazione e parte nel miglioramento delle condizioni sociali.

Io crdo possibile rimuovere la maggior parte dei mali provenienti dall'abuso delle bevande alcooliche se si riuscisse a sostituire il vino a tutte le altre bevande contenenti dell'alcool.

... ...

Infatti il vino differisce da tutto le altre bevande alcooliche per questo importante fatto che cioè quelli che non consumano altra forma di liquido alcoolico eccetto i vini secchi sono perfettamente soddisfatti di consumarlo moderatamente per tutta l'intera loro vita e non esiste affatto la tendenza ad un gradevole e continuo aumento della quantità consumata, fatto che invece è caratteristico di tutte le altre bevande alcooliche. Questo è probabilmente dovuto al fatto che il vino è una bevanda acidula che soddisfa in quantità moderata la sete normale.

Finalmente io posso affermare, dietro mia personale osservazione, che i lavoratori dei campi più attivi e più resistenti che abbiamo in California sono i contadini italiani che giornalmente e regolarmente consumano piccole quantità di vino. Ho avuto sotto la mia osservazione giornaliera, per circa un anno, in un distretto malarico e anti-salubre sessanta lavoratori del mezzogiorno della Francia che consumavano in media un po meno di un "quart" di vino secco, per capita, ogni giorno. Non si ebbero casi di ubbriachezza, nè malaria, brevi e rare malattie fra questi uomini, mentre invece fra circa altri 250 lavoratori, che vivevano nelle stesse condizioni e bevevano wisky e birra quasi nessun uomo sfuggì all'infezione malarica. Il più promettente rimedio per i mali dell'intemperanza sembra a me trovarsi nella legittima regolazione dei saloons e nell'incoraggiamento dell'industria del vino."

Per la traversata dell'Atlantico

Comunicazioni della stampa americana danno che Gleen Curtiss e Wammaker hanno progettato e stanno costruendo un grande apparecchio capace di ampio approvigionamento e di due uomini e tale da poter superare d'un sol tratto l'Atlantico.

Si calcola che la costruzione richiederà tre mesi di tempo e 250.000 lire di spesa.

Non è questo il primo annuncio di costruzioni del genere e in America ed altrove: se fondate esse preannunziano prossimo l'avvenimento che forse più d'ogni altro potrà giovare all'aviazione.

— E' vero che Lei ha avuto il coraggio di dire che io bevo come un pesce?

— E' verissimo; ma la prego di considerare che il pesce beve solamente acqua, e solo quel tanto che gli è necessario.

LA LOTTA ANTI-PROIBIZIONISTA

Un reporter della Pacific Wine, Brewing and Spirit Review, un periodico che si pubblica in San Francisco e che è dedicato agli interessi dei viticultori e fabbricanti di birra e liquori, ha voluto sentire in proposito alla quistione della proibizione il parere del Sig. Lorenzo Scatena, l'attivo ed abile Presidente della Banca d'Italia.

Lo Scatena ha cominciato col dichiararsi recisamente contrario alla proibizione. Dal punto di vista bancario, egli ha detto, se la proibizione potesse trionfare ne avrebbero una scossa terribile tutte le Banche dell'interno dello Stato. Tutti i piccoli viticultori della California sono carichi di prestiti ipotecari e quando costoro venissero rovinati, ciò avrebbe una ripercussione funesta sulla condizione delle Banche e sarebbe inevitabile una crisi ed un periodo di depressione finanziaria che produrrebbe gli effetti i più disastrosi per il credito della classe degli agricoltori in generale.

Dopo essersi diffuso a spiegare quali sarebbero tali effetti, i quali non sarebbero sentiti solo dalle Banche dei centri agricoli, ma anche da quelle delle grandi città. che ne verrebbero a provare un disagio, avendo anch'esse importanti relazioni di affari coi produttori e commercianti di vini, lo Scatena ha aggiunto:

"Se la proibizione sarà sconfitta, sarà allora un'altra faccenda. I vigneti andranno sempre più fiorendo e saranno per lo Stato una risorsa maggiore di quella che non rappresntino insieme gli aranceti ed i frutteti. La California è negli Stati Uniti il paese vinicolo per eccellenza: anche allo stato attuale, i suoi vigneti rappresentano una immensa ricchezza e se andranno estendendosi, aumenterà pure la ricchezza pubblica. I prezzi dei vini sono ora stabiliti su basi sicure e i vinicultori possono aspettarsi di vedere accrescersi la loro prosperità come è avvenuto per i coltivatori di aranci. Vi fu un tempo in cui la California non produceva che 3000 vagoni di aranci e si vendevano a $1.50 alla cassa. Ora se ne producono 40 mila vagoni e si vendono a $2.50 alla cassa!

I produttori di uve e di vini hanno innanzi a sè una prospettiva non diversa da quella dei produttori di aranci, purchè non vinca la proibizione.

La California è un paese eminentemente vinicolo, come è un buon produttore di aranci. La produzione del vino deve necessariamente aumentare ed i prezzi andare continuamente migliorando. Senza arrischiarci a predire fino a che punto si potrà arrivare, si può però preconizzare che, se sarà sbarrata la via dei proibizionisti, l'industria viticola è destinata ad aumentare nel modo più splendido il prestigio finanziario, la prosperità ed il progresso di questo Stato".

In un'altra intervista, S. B. Fugazi uno dei capi dell'accreditata e popolare Agenzia di passaggi di Montgomery Street, ha esaminata la questione, in particolar modo dal punto di vista degli effetti che la legge proibitiva potrebbe avere nei riguardi della nostra immigrazione.

Il Fugazi, dopo aver premesso che egli parlava spassionatamente, essendo per proprio conto completamente astemio e non avendo mai bevuto in vita sua neppure una goccia di vino, di birra o di altre bevande alcooliche, non ha esitato a dichiararsi assolutamente contrario alla proibizione.

Dopo avere accennato al grande influsso di immigranti italiani in questo Stato di California, ove trovano condizioni di suolo e di clima che fanno loro sembrare di essere ancora in Italia ed alla più grande immigrazione che si avrà quando sarà aperta la nuova via di comunicazione del Canale di Panama ed avere accennato che molti fra questi immigranti si dedicano alla coltivazione delle terre, contribuendo colla loro attività e colla loro capacità alla prosperità agricola della California, egli ha detto:

"In fatto tutti gli italiani bevono generalmente vino ed oltre a ciò sanno coltivare la vigna e fare il vino e ciò è per loro una grande attrazione a venire in California. Non sarà la proibizione, in tesi astratta, che distoglierà gli italiani dal venire in California, perchè essi vengono non per bere, ma per lavorare. Ma ciò che li farebbe tener lontani sarebbe la distruzione dell'industria vinicola, che farebbe restare senza lavoro 150 mila persone, ciò che li esporrebbe al pericolo di non trovar lavoro. Ora se venisse loro offerta la probabilità di poter lavorare anche assoggettandosi a non bere vino, essi si adatterebbero, ma l'idea di dover subire tale privazione di dovere anche restare inoperosi allontanerebbe certo molti immigranti dal dirigersi verso la California.

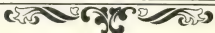
E siccome tutti sanno che la California ha bisogno di immigranti, sarebbe un atto privo di buon senso il porre un argine alla immigrazione.

La proibizione nello Stato di California, non solo avrebbe per effetto di arrestare l'immigrazione, ma causerebbe un esodo da questo Stato. Molti forestieri, come italiani ed austriaci, che sono ora interessati nel commercio al minuto di vini e liquori, specialmente nell'interno, o nella industria vinicola, quando fossero costretti a cessare dai loro commerci, farebbero fagotto e se ne andrebbero da questo Stato e molti farebbero ritorno ai loro paesi nativi per cercare miglior fortuna in terre, ove la libertà personale è inviolabile.

Concludendo il Fugazi ha detto:

"Sono astemio e non ho mai bevuto vino e liquori in vita mia, ma sono assolutamente contrario alla proibizione non solo come ad una minaccia alla industria ed alla proprietà, ma come una forma di dispotismo che ha per obbiettivo l'annichilamento della libertà personale.

Non esiste il vizio dell'ubriachezza fra gli italiani, che quasi tutti bevono vino. Per questa ragione la proibizione non è necessaria per loro. Il porre in vigore la proibizione in uno Stato come la California, distruggendo la grande industria vinicola, non varrebbe solo ad allontanare gli immigranti italiani, ma ad espellere una gran parte della popolazione. E' difficile il poter credere che vi siano in California tante persone di mente così ottusa da rendere possibile l'approvazione di una misura che comprende nei suoi scopi distruttivi tanto l'esclusione quanto la espulsione".

LA MANIPOLAZIONE DELLE ERBE FORAGGERE IN CONSERVA

Per quanto il progresso agricolo in America abbia fatto passi meravigliosi; è deplorevole come ancora non sia alla portata di quasi tuti gli allevatori di bestiame, la manipolazione del silos, che consiste nel conservarsi parecchie centinaia di tonnellate d'erba per la nutrizione dei proprii animali servendosene quando scarseggiano i pascoli e quando coi forti calori estivi il foraggio è meno igienico, irritando le parti digerenti specialmente degli animali da lavoro e scemando la quantità di latte alle vacche da stalla.

La manipolazione del silos, o conservazione dell'erba, fino dai più remoti secoli è stata esercitata in tutta l'Europa e con grande successo e vantaggio; da parecchie generazioni, di padre in figlio, si conserva annualmente l'erba necessaria pel proprio bestiame; con ciò però non si intende escludere di fare foraggi, perchè circa sei mesi all'anno essi formano l'alimentazione di primissima necessità per ogni sorta d'animali equini e bovini.

La California con suolo fertilissimo e con abbondante acqua d'irrigazione produce annualmente milioni di quintali foraggi, i quali costituiscono un bel cespite redditizio per gli agricoltori. Ma tanti allevatori d'animali che non conoscono il modo di detta manipolazione di silos, temono di accrescere il numero del loro bestiame, perchè alla fine della primavera vengono meno i pascoli e trovano deficiente alimentazione sul campo, dovendo in casi estremi comprare a caro prezzo il nutrimento con grave discapito dell'azienda stessa.

Credo opportuno qui fare una breve descrizione della conservazione dei silos e dei suoi vantaggi.

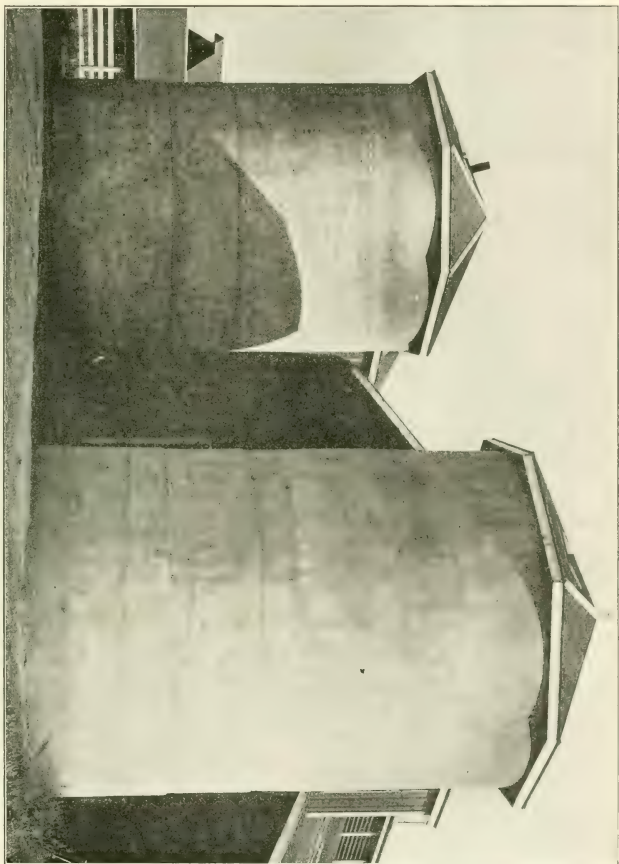
Qualunque pianta foreggera falciata a suo tempo e lasciata al sole per quattro giorni, diminuisce più del 75 per cento in peso, quindi ci rimane per ogni cento chili di erba, da fienarsi solo circa venti chili di fieno, notando che quasi l'ottanta per cento d'acqua di vegetazione viene assorbita del sole. Mentre ogni cento chili di erba foraggera; manipolata a silos, prende solo il 10 per cento e quindi ci rimangono 90 chili di nutrimento saporoso ed assai più igienico del fieno. Vi sono dei mesi, durante l'anno col tempo secco e bellissimo che ci permettono falciare, fienare ed imballare del buon fieno; mentre alle volte si ha buona erba a disposizione quando il tempo è nuvoloso, freddo e piovoso, non permettendo di fare che cattivissimo fieno dovendolo lasciare al sole una diecina di giorni, voltandolo e rivoltandolo tante volte, dimodocchè deta lavorazione viene a costare carissima, ricavandone infine un fieno di cattivo odore, di poca durata e di pronto ammuffimento antigienico e indegno del mercato. E' in questo tempo di difficile fienaggione che si manipolano i silos. Ciò avviene in principio di primavera Febbraio e Marzo ed in tutto l'autunno, (non escludendo però che puossi conservare del silos in tutti i mesi dell'anno). Qualunque pianta foraggera (nessuna esclusa) è buona per essere conservata in silos. Anzi si aggiunga che è impossibile potere fare fieno delle piante di granturco, sorgo, canna zuccherina, girasole ed altri, mentre per detto silaggio anche queste piante ben tritate danno un eccellente silos.

Spesso poi accade che nei prati naturali nascono spontanee molte cattive e puzzolente erbacce che poi nella fermentazione che subiscono in silos perdono il loro cattivo odore e sapore, mentre se seccate per fieno rimangono intatte e fanno sì che il fieno risulta di terza qualità e di poco valore.

Si ricordi poi che il fieno alle volte falciato un po' tardi diventa legnoso e che gli animali nel mangiarlo ne rifiutano la quinta parte; mentre se è manipolato in silos viene divorato tutto come volgarmente si dice a mangiatoia leccata.

Riassumendo la manipolazione del silos che a prima vista sembra difficile, diventa poi cosa semplicissima e facile a qualsiasi agricoltore od allevatore di bestiame. Al giorno d'oggi presso quasi tutte le scuole di zootecnia e nelle grandi fattorie per l'allevamento del bestiame si sono costruiti grandi depositi di cemento armato di forma cilindrica, modernissimi sistemi di silaggio senza pressione dove si conservano migliaia di quintali d'erba in silos servendosene per il nutrimento per parecchi mesi.

Ma il piccolo coltivatore, che non può sobbarcarsi alle spese richieste per una simile costruzione, può ricorrere all'antico sistema di silos che consiste nello scavare una o più buche della larghezza, ciascuna, di 4 metri alla superficie e di 3 metri sul fondo, e della profondità di 3 metri, e della lunghezza dai 10 ai 20 metri. Si avverte di scavare i lati inclinati. Si costruisce un solchetto longitudine in fondo alla buca con leggera pendenza largo e profondo 30 centimetri, che serve a raccogliere lo scolo derivante dalla fermentazione dell'erba, Il solchetto verrà coperto con una tavola forata e all'estremità inferiore vi è un pozzetto con piccola pompa che permetterà l'uscita di detti scoli.

La massa dell'erba viene alta 5 metri e dopo il primo mese va abbassandosi per causa del peso di pressione di tanti sacchi pieni di terra posti alla superficie della massa d'erba la quale comprime l'erba e ne scaccia l'aria. Questo peso di pressione deve essere il quinto della massa e al secondo mese la massa già fermentata è abbassata al livello del suolo. Al terzo mese si può incominciare l'alimentazione col silos al bestiame avvertendo di darne solo un quinto di razione, al principio, dopo una settimana mezza razione, al quindicesimo giorno tre quarti di razione, ed infine, entro venti giorni, si alimenta quasi a razione intera, tagliando con vanga taglientissima la massa dall'alto in basso. Il silos ben manipolato può

Modelli di Silos per la conservazione "a fresco" del foraggio nelle fattorie agricole di Dixon (leggete l'articolo sui Silos dell'agronomo Giovanni Failla).

conservarsi per più d'un anno in perfetto stato e gli animali lo preferiscono a qualunque foraggio, appena si sono abituati. **Agron. Giovanni Failla**
University Farm, Davis, Cal.

Aprile — 1914.

N. B. — Quei farmers italiani e ticinesi che desiderassero impiantare dei silos al metodo descritto dal Prof. Failla possono avere la sua personale cooperazione e direzione facendone richiesta all'Amministrazione del MONITORE.

Mr. Failla che trovasi attualmente alla State Farm di Davis è in caso di assentarsi per due o più giorni, qualora venisse richiesto, per consigli, pareri, consulti ed altro.

IL CALENDARIO DELL'ORTICOLTORE

L'orticoltura è la parte più difficile e delicata della industria agricola. Ciò si comprende facilmente quando si pensi che in un ristretto spazio di terra si desidera produrre molte e buone ortaglie e si vuole ottenere vari raccolti nello stesso anno mentre si deve stare soggetti ai cambiamenti di stagione. Inoltre si deve fare attenzione alle epoche colturali delle diverse seminazioni e trapianti tenendo conto che la rotazione colturale è indispensabile non essendo conveniente coltivare al medesimo posto più volte di seguito le medesime ortaglie.

L'orticultore, pur avendo molti anni di pratica, se non è guidato dalla scienza, sbaglia quasi la metà delle sue operazioni, nella coltura dell'orto. Spesso egli non sa selezionare i semi che gli occorrono, non conosce la vera epoca delle seminazioni e dei trapianti e molte volte ingrassa abbondantemente col letame quelle parti che non hanno affatto bisogno.

E' ben fatto l'ingrassare il suolo dove si devono coltivare piante da foglie soppiantandole poi con colture di solanacce o da bulbo per ottenere buoni prodotti.

Il periodo Aprile-Maggio è veramente quello che richiede all'ortolano tutta la sua attività ed iniziativa. Il timore delle brinate è quasi completamente scomparso (nella quasi totalità della California il pericolo della brina scompare a metà Aprile, N. d. R.) e quindi si trapiantano pomidori, peperoni, melanzane, cipolle, lattughe, sedano, fragole ecc, seminando pure angurie, meloni, cocomeri, zucchette, sedani, spinacci, carote, fagiuoli, ravanelli, granoturco zuccherino ed ogni specie di insalate, ecc.

A mano a mano che si sgombra il terreno dalle colture invernali, lo si prepara a ricevere la piantagione estiva

L'orticoltore previdente non lascia mai invecchiare le piante nel semenzaio perchè a quel modo è sicuro di perdere metà del raccolto. Egli poi ricorda che è una buona pratica quella di tenere le piantine non spesse cos da averle grosse e vigorose.

Irrigate il terreno il giorno avanti di trapiantare il vostro semenzaio e lasciate che le piccole piantine portino seco quanto più terra è possibile; così si avrà pronto attecchimento e un notevole anticipo alla loro crescita appena trapiantate irrigate e dopo due giorni preferite una superficiale zappatura, anzichè riabbeverare, le piantine ne avvantaggeranno molto.

Agron. Giovanni Failla

QUANTO COSTA L'ALLEVAMENTO DI UNA BUONA VACCA

Quanto costa l'allevamento di una buona vacca da latte? Il dipartimento d'agricoltura ha tentato di fare dei calcoli approssimativi; i risultati possono essere discussi ma senza dubbio le sue cifre possono offrire al dairyman una base per fare dei preventivi. Le ricerche furono fatte in una grande fattoria del Wisconsin e dalla media dei calcoli fatti nell'allevamento di 117 giovenche si hanno le seguenti cifre:

Valore della vitella	$ 7.04
Lavoro	4.45
Altre spese	6.36
Alimento	24.67
Totale	$42.52

Se si deduce il valore ricavato dal letame naturale (calcolato a $3.00) si ha che il costo totale netto di una giovenca è di $39,52.

Calcoli simili basati sull'allevamento di una giovenca fino a due anni, fanno risalire il totale a $61.41. Il periodo più dispendioso nell'allevamento della giovenca è quello delle prime quattro settimane, causa l'alto costo del nutrimento, che è costituito quasi tutto di latte e per l'ammontare del lavoro necessario.

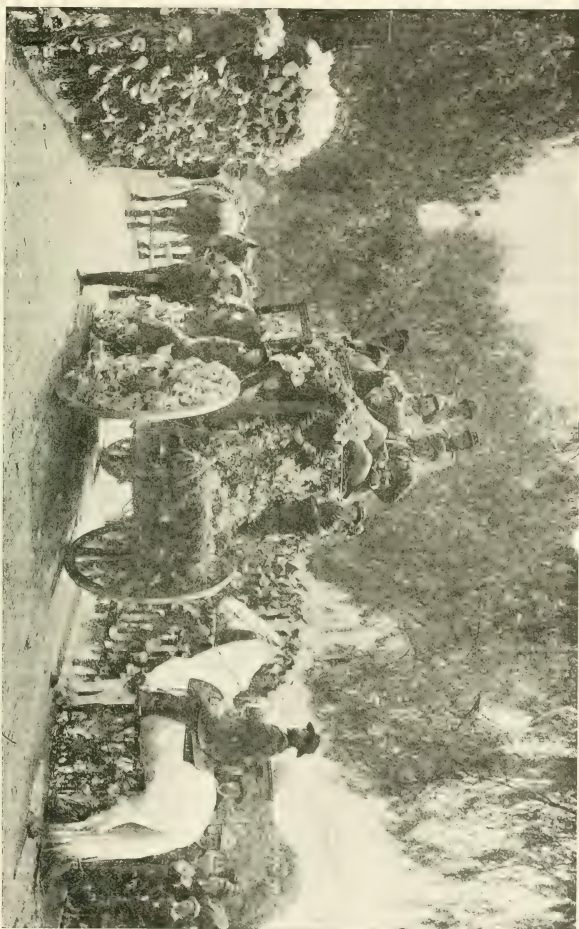
Siccome vi sono, calcolando approssimativamente, circa 21 milioni di vacche da latte negli Stati Uniti, la spesa cui si andrebbe incontro per rinnovare tutti gli armenti, sarebbe all'incirca di 840 milioni di dollari.

Il costo per l'allevamento delle vitelle alla maturità è maggiore di quanto si crede dalla maggior parte della gente. Un fatto che è di importanza eccezionale e che deve essere conosciuto dagli allevatori è che costa ugualmente l'allevamento di una cattiva giovenca quanto di una buona giovenca. Vi fu un tempo in cui si potevano allevare giovenche di qualsiasi genere. Questa è l'era dei terreni molto costosi e perciò non si può assolutamente permettere il lusso di allevare delle cattive vitelle su terreni dispendiosi.

Vale la pena di allevare delle buone giovenche che alla fine del periodo dell'allevamento daranno dei profitti assai notevoli. Perciò sarà bene allevare quelle qualità che nel periodo della maturità danno il maggior profitto annuale.

Dove il prezzo dell'alfalfa è basso e dove i pascoli sono abbondanti durante tutto l'anno, il costo dell'allevamento di una giovenca può essere notevolmente ridotto al disotto delle cifre presentate dal dipartimento di agricoltura, ma i fatti rimangono identici. Per elevare i profitti al massimo potenziale il dairyman deve allevare delle giovenche di qualità migliore.

Qualunque sia il costo dei foraggi locali quanto migliore è la qualità della giovenca tanto maggiore sarà il profitto in seguito.

(The Rural Spirit)

La poetica festa delle rose che si tiene annualmente a Pasadena, nella California meridionale

LA VITA IN LABORATORIO

Un uovo non ha bisogno per svilupparsi d'essere fecondato da un organismo vivente. Può scattare in esso il moto vitale in seguito a manovre prettamente artificiali; e l'essere che nell'uovo è contenuto in germe può crescere e venire senz'altro intervento alla luce.

Questa la verità biologica sperimentalmente constata, questo il fenomeno ottenuto con mezzi chimicofisici nei laboratori.

Ebbene, si può oggi affermare che lo sviluppo di uova vergini, ottenuto con mezzi artificiali, non è più una curiosità da laboratorio, ma un fenomeno entrato, nel periodo della pratica realizzazione.

Tre naturalisti si sono dedicati in modo speciale alla soluzione del problema, e tutti e tre vi hanno per diversa via recato largo contributo.Due di essi sono francesi: il professore Delage, della Sorbona, e il professore Bataillon, della Facoltà di scienze di Digione. Il terzo è l'americano Loeb, al quale compete il merito della scoperta iniziale.

E' curioso constatare come ognuno di questi tre scienziati abbia spiegato il fenomeno della fecondazione artificiale con una causa differente.

Per il Loeb questa causa è di natura chimica; pel Delage di natura fisica; e per il Bataillon, invece, si tratta di un'azione puramente meccanica.

Il risultato delle esperienze — che insomma è per coloro che badano piuttosto al fine che ai mezzi il fatto essenziale — sia a dimostrare che ciascuno dei tre ha una parte di ragione.

Del modo con cui si opera la fecondazione naturale si sapeva poco o nulla. Si sapeva, cioè, come il fenomeno si svolge; e i suoi diversi stadi ci erano stati rivelati dal microscopio; ma il suo perchè ci restava avvolto nel mistero.

Fu ricercando questa causa che il Loeb, verso il 1889, riuscì a provocare lo sviluppo d'uova vergini di riccio di mare, tenendole per due ore nell'acqua marina, di cui aveva accresciuta la concentrazione coll'aggiungervi un po' di sale.

Ricollocate nell'acqua normale, queste uova si trasformarono in larve, le quali si svilupparono, acquistando un tubo digestivo ed uno scheletro.

Dopo sei giorni di pazienti ricerche, il prof. Loeb fu tratto a constatare la necessità, per giungere ad un risultato perfetto, di aggiungere all'acqua marina piccole quantità d'un acido grasso, da cui è facilitata la formazione della membrana di fecondazione.

Tale aggiunta gli permise, dal 1905 in poi, di non conoscere più insuccessi. Tutte le uova di riccio di mare da lui così trattate danno origine a larve ben costituite e perfettamente vitali.

Secondo il Loeb, questo risultato deve identificarsi per un aumento dell'ossidazione. Lo spermatozoo recherebbe una sostanza capace di provocare tale superatività chimica. Se si riesce a far penetrare nell'uovo senza spermatozoo questa sostanza, il risultato è identico: la fecondazione avviene.

Per il prof. Delage la spiegazione del fenomeno è tutt'altra. La materia vivente — secondo lui — sarebbe un complesso di sostanze albuminoidi in soluzione assai instabile in un succo.

Sotto tenui influenze questa condizione chimica si modificherebbe: il succo si coagulerebbe, oppure si liquefarebbero gli albuminoidi.

E la vita deriverebbe da questa successione di stati; provocando la quale in un ordine conveniente si provocherebbe la vita.

Essendo gli acidi dei coagulanti e gli alcali dei liquefacenti, il Delage tratta successivamente le uova con un acido e poi con un alcali.

Il successo è completo: le uova di riccio o di stella di mare mirabilmente s'adattano a questo trattamento, e da esse nascono delle larve vigorose.

Queste larve il prof. Delage ha potuto allevarle fino allo stato adulto. E ciò prova l'ottima loro costituzione, dacchè normalmente le larve naturali muoiono in genere assai presto in laboratorio, per mancanza di nutrimento adatto.

Il pro. Bataillon, dal canto suo, vede la cosa sotto un altro angolo. Nei metodi del Loeb e del Delage egli non vede che un'unica azione: secondo lui le soluzioni adoperate non fanno altro che variare la pressione dell'uovo; lo disidratano, lo disseccano, permettendogli di contrarsi per espellere varie sostanze di rifiuto, prodotte dalla sua latente vita, le quali paralizzano la sua vita attiva, la sua "fecondazione".

Partendo da questo concetto, il professor Bataillon ha pensato di poter traumaticamente provocare lo sviluppo artificiale delle uova con una semplice puntura.

L'espirimento gli ha dato ragione: le uova vergini di rana da lui punte con un finissimo ago di platino passano in via di segmentazione e producono dei girini normalmente costituiti.

Nulla permette di riconoscere negli animali così nati il prodotto d'una manovra innaturale.

Lo sviluppo delle uova avviene più facilmente ancora se nell'atto della puntura si inocula nel loro interno un elemento nucleato qualsiasi.

Così, se prima di pungerle, si versa sulle uova della polpa di milza di "cobaye", la fecondazione avviene assai rapidamente, in una proporzione dell'ottanta per cento.

Basta dunque, per provocare la fecondazione, di scoccare in qualche modo la vibrazione, che costituisce la vita, regolarizzandola od accelerandola con un qualunque elemento vivo.

— Così, voi volete diventare mio genero?

— Veramente io voglio sposare vostra figlia; ma suppongo che devo anche diventare vostro genero.

— Vedi quel vecchio signore? E' già stato abbandonato da quattro medici, uno dopo l'altro.

— Poveretto! che malattia ha?

— Non vuol pagare le parcelle.

L'INFLUENZA DELLE FERROVIE SULLO SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA DEGLI STATI UNITI

Fonti: — Railroads and Farming. (Le ferrovie e l'agricoltura). U. S. Dept. of Agricolture, Bureau of Statistics. Bulletin 100. — Comparison of Capital Values: Agricolture, Manifacturers and the Railways. (Comparazione dei valori economici: agricoltura, industrie e ferrovie.). Bureau of Railway Economics, Washington, D. C.

L'importanza dell'agricoltura per le ferrovie

NEI primi tempi delle costruzioni ferroviarie negli Stati Uniti, gli agricoltori erano entusiasti propugnatori di ogni progetto di nuova linea e, per i primi, patrocinarono caldamente nel Parlamento una politica di speciali concessioni e generose sovvenzioni alle compagnie ferroviarie. Tuttavia, dopo l'agitazione antiferroviaria del 1870-74 (il cosidetto "Granger movement") andò formandosi e consolidandosi fin quasi a diventare una frazione, l'opinione che gli interessi delle compagnie ferroviarie fossero in opposizione a quelli della classe degli agricoltori; e qesta opinione durò fino a dieci o dodici anni fa.

L'opera della "Interstate Commerce Commission" intesa a sistemar le tariffe dei trasporti, concorse notevolmente a preparare la via ad un cambiamento di opinione, ora già largamente diffuso. In questo la Commissione trovò valido ausilio nell'opera di controllo esercitata in quasi tutti gli Stati dagli organi di sorveglianza, le cosidette "Public Service Commissions", o da speciali Commissioni ferroviarie espressamente costituite. Queste Commissioni esaminano le lagnanze mosse contro le compagnie, cosicchè, le lagnanze che procedono dagli agricoltori e che corrispondono ad un reale circostanza di fatto, possono essere prontamente ed equamente soddisfatte. Le compagnie a lor volta vengono protette contro l'affrettata e inconsiderata legislazione che in molti Stati contraddistinse il periodo 1871-74. Le compagnie ferroviarie, da parte loro, hanno riconosciuto quanto lo sviluppo dell'agricoltura contribuisca alla loro propria prosperità; e molte di esse, oltre allo stabilire un buono e sufficiente servizio di trasporti pei prodotti agricoli, hanno pure speso forti somme per portare diretto incremento all'agricoltura. E' appunto nostra intenzione di analizzare qualcuna delle opere compiute in questo senso dalle Compagnie ferroviarie. Notiamo però che le ferrovie non sono sole ad offrire incoraggiamenti e aiuti agli agricoltori del territorio per un bene inteso particolare interesse, ma sono state costituite numerose associazioni il cui principale scopo è generalmente di attirare nuovi coloni che diventeranno coltivatori. E fra i membri di queste associazioni si trovano non soltanto compagnie ferroviarie e di nagivazione, ma anche società pel commercio del legname, agenti di assicurazione, banchieri, negozianti all'ingrosso e al minuto e industriali. Anche l'associazione dei Banchieri americani ha recentemente nominato un Comitato per lo sviluppo agricolo e finanziario e per l'educazione agraria.

Per due ragioni essenziali le ferrovie degli Stati Uniti trovano il loro interesse nel concorrere con ogni mezzo possibile allo sviluppo dell'agricoltura: in primo luogo una gran parte dei loro guadagni deriva dal trasporto dei prodotti agricoli: per l'anno chiuso il 30 giugno 1910 i lucri derivanti dal trasporto di quattro specie di prodotti (grano, fieno, cotone e bestiame) ascesero, per quelle compagnie solamente che hanno fornito dati alla "Interstate Commerce Commission", a 97 milioni di dollari. Queste ferrovie trasportano circa la metà del tonnellaggio totale dei prodotti di tutto il territorio; cosicchè sulla base di questi dati, possiamo calcolare che il 10 per cento sul carico totale delle ferrovie degli Stati Uniti deriva dal trasporto del grano, del cotone, del fieno e del bestiame. Questi quattro prodotti rappresentano circa la metà del complesso di tutti i prodotti agricoli trasportati dalle ferrovie; supponendo che tutti gli altri prodotti abbiano quasi la stessa importanza nei trasporti ne possiamo concludere che il reddito pel trasporto di prodotti agricoli ascende al 20 per cento del reddito totale derivante dal trasporto merci.

In secondo luogo le compagnie hanno da vendere grandi estensioni di terreno che il Parlamento ha loro concesso appunto per incoraggiarle alla costruzione di linee ferroviarie. La prima concessione di terra fu fatta nel 1850 alla società ferroviaria nell'Illinois centrale e fu immediatamente seguita da altre concessioni fatte ad altre compagnie ferroviarie, poichè i vari Stati entrarono in gara per la costruzione di strade ferrate nei rispettivi territori. La superficie totale delle terre demaniali concesse alle Compagnie ferroviarie fino al 30 giugno 1911, era di 115,500,000 acri, il che equivale ad una superficie superiore a quella totale dei sette stati dell'Atlantico; dallo stato di New York a quello di Virginia incluso.

Tuttavia per un periodo superiore ai 60 anni le compagnie ferroviarie erano direttamente interessate ad attirare i coloni, e in modo speciale gli agricoltori, in quei distretti attraverso i quali passavano le loro linee ferroviarie. Ad ovest del Missipi vi è una rilevante quantità di terra invenduta e che ap-

partiene alle compagnie ferroviarie. Una compagnia, nell'anno chiuso il 30 giugno 1909, riferiva di avere venduto per 349,961 acri di terra, un'altra ne aveva venduto per 184,069 acri; 80,464 acri ne aveva venduto una terza, quantunque in ciascuno di questi casi la maggior parte delle terre vendute appartenessero a terzi e le compagnie in questione non si fossero assunto che il compito della pubblicità.

Un altra specie di terreni agricoli alla cui colonizzazione le compagnie erano cointeressate, è costituita dalle terre offerte per l'"Homestead Entry", terre cioè non ancora messe in valore e che venivano offerte alle persone che volessero impiantarvi la loro azienda. Fino al 30 giugno 1911 erano state fatte concessioni per 123,500,000 acri di terreno e la superficie concessa ai coloni durante l'anno chiuso alla stessa data era di 7,700,000 acri. Dall'incoraggiare i coloni ad impiantare le aziende, fu cosa naturale per le compagnie il passare ad assumersi l'incarico dell'istruzione agricola e l'offrire agli agricoltori consigli e cooperazione perchè potessero esser sicuri di ottenere i migliori possibili risultati dalla coltivazione delle terre. Quest'opera di educazione è molto più recente in quanto che è venuta largamente e diffondersi solamente in questi ultimi dieci anni.

L'opera delle società ferroviarie

Molte compagnie han costituito speciali uffici coll'incarico di attrarre coloni. Il funzionario preposto alla direzione di tali uffici è detto Agente d'immigrazione o Commissario per l'immigrazione. Una parte ordinaria, quantunque piccola, delle sue mansioni consiste nell'attirare gli emigranti stranieri; infatti molti agricoltori che vengono a colonizzare i distretti pei quali è stata fatta della pubblicità muovono da altre parti degli Stati Uniti.

Attualmente gli sforzi sistematici delle compagnie ferroviarie tendono a richiamare i coloni in una parte del territorio che si distende al sud e all'ovest del fiume Missouri e all'ovest del corso inferiore del Mississipi.

Un altro territorio si estende dai fiumi Ohio e Potomak fino al Golfo del Messico. Alcune delle nuove terre occidentali, verso cui le compagnie ferroviarie spingono i coloni ,appartengono a quelle regioni di recente irrigate che si trovano ad occidente delle Montagne Rocciose e a quelle rese accessibili per la costruzione di nuove linee ferroviarie come nell'Oregon centrale. Sono stati pure fatti dei tentativi per attirare gli agricoltori nella parte orientale dello Stato di New York, in quello di New England, nel Wisconsin, dove sono stati offerti dei terreni diboscati, e nella Carolina del Nord dove le terre, prosciugate le paludi, sono adatte alla colonizzazione. Non è possibile ottenere dei dati circa il numero degli agricoltori che vanno in queste regioni, cosicchè ci possiamo solamente formare un'idea generale dell'importanza di questo movimento che si va delineando, dalle relazioni dei funlzionari che hanno l'incarico di attirare i coloni.

Gli agricoltori che muovono verso le regioni orientali dello Stato di New York vengono principalmente dagli Stati Nord Centrali, con una certa proporzione di Norvegesi, Svedesi e Danesi. La regione posta fra il versante orientale delle Montagne Rocciose e il Pacifico trae i suoi coloni principalmente dalla parte settentrionale della vallata del Missipi, mentre gli agricoltori che vanno a coltivare le terre delle regioni atlantiche meridionali e degli Stati sud-centrali, vengono principalmente negli Stati nord-atlantici e nord-centrali.

Le compagnie ferroviarie diffondono tra il pubblico la conoscenza dei pregi di questi nuovi distretti mediante opuscoli, pubbilcità nei giornali e periodici, nonchè mediante conferenze ed esposizioni.

Gli opuscoli descrittivi sono illustrati con fotografie riproducenti non solamente il bestiame e i prodotti del suolo ma anche paesaggi, complessi di costruzioni rurali, e vedute d'ogni genere; il tutto serve in qualche modo come guida all'agricoltore che cerca una nuova azienda.

Alcune esposizioni, per esempio le esposizioni rurali tenute a Chicago e a New York, sono state fatte con criteri di larghezza e rappresentano il risultato degli sforzi di diverse compagnie.

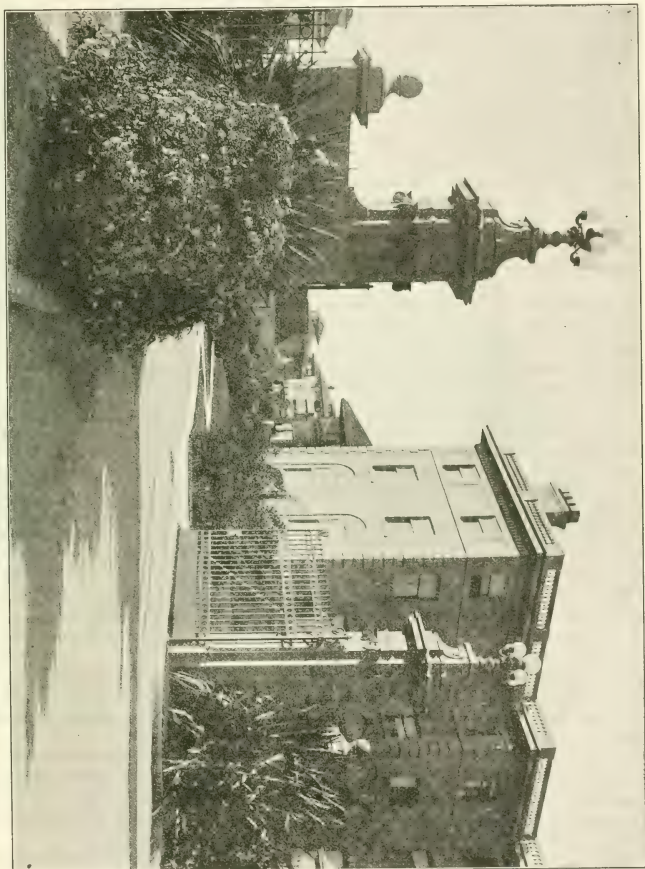
Altre esposizioni fanno il giro da una città all'altra e continuano fino a che il ciclo non sia completo. Intanto, mediante un'altra forma di esposizione consistente nel sistema di esporre gli oggetti in un vagone speciale che viene portato di luogo in luogo mediante la ferrovia, si dà modo al pubblico quantunque appartenente a piccolissimi paesi, di conoscere l'esposizione.

Molte compagnie ferroviarie, come allettamento alla colonizzazione, offrono, con tenue spesa, delle escursioni nei luoghi per cui è stata fatta la pubblicità. I biglietti sono generalmente validi per circa 25 giorni e l'agricoltore può fare un viaggio circolare entro un certo territorio e visitare ogni luogo che lo interessi.

Le Compagnie ferroviarie rilasciano inoltre dei biglietti di viaggio a prezzi ridotti agli attuali coloni e alle rispettive famiglie, trasportando pure i loro effetti con pochissima spesa.

Alla spesa per la stampa e la distribuzione degli annunzi sovente contribuiscono le città o le contee. Inoltre gli agenti d'immigrazione stipendiati dalle ferrovie cooperano con gli uffici d'immigrazione dello Stato per attirare i coloni.

Il successo che ottengono le ferrovie può essere giudicato dalle relazioni degli agenti. Un agente ferroviario degli Stati sud-centrali riferisce che, nel quadriennio chiuso il 31 maggio 1910, si stabilirono nel territorio coperto dalla propria rete ferroviaria 92,683 famiglie di coloni. L'agente di una delle ferrovie che corrono lungo la costa atlantica, riferisce che, in un anno circa 4000 famiglie avevano impiantate, con buon esito, le loro aziende lungo la via ferrata. L'agente di un'altra ferrovia che s'inoltra verso l'interno degli Stati centrali riferisce che in otto anni, finiti col 1910, erano stati venduti 300,000 acri di terra a circa 2,000 coloni.

Gl sforzi delle compagnie ferroviarie per promuovere l'educazione agricola sono fatti per lo più in cooperazione con le autorità federali o statali o con gli enti locali cointeressati allo sviluppo agricolo. I treni d'istruzione agricola ("Agricultural

San Francisco pittoresca: l'ingresso al parco del Presidio. 250 acri di questo parco sono a disposizione del Comitato dell'Esposizione del Panama-Pacific.

Trains") sono un esempio di tale cooperazione. Molte ferrovie organizzano regolarmente tali treni, e il giro dura, in alcuni casi, due o tre mesi; altre ferrovie organizzano delle gite d'istruzione a intervalli irregolari.

Di regola le Compagnie forniscono i treni o gratuitamente o con lieve spesa e annunziano la gita lungo l'itinerario progettato. Le mostre sono d'abitudine disposte dalla stazione sperimentale dello Stato che provvede anche pei conferenzieri viaggianti. Le istruzioni possono riguardare un particolare soggetto, per esempio il "cotton boll weevil", ma di regola riguardano un certo numero di soggetti che sono più adatti al tipo di coltura propria del distretto. Così nel mezzogiorno i soggetti che richiamano una particolare attenzione sono la diversificazione dellle colture, le buone strade rurali e gli insetti parassiti del cotone. Negli Stati Nord-Centrali i soggetti prescelti sono la produzione del grano, la preparazione del lardo e i silos. Negli Stati Montani invece l'istruzione riguarda produzione delle frutta, la rotazione delle colture e la conservazione dell'umanità. Non vi è alcun dubbio che il valore dell'istruzioni impartita sia grande, e l'indirizzo è eminentemente pratico.

Alcuni treni sperimentali sono un modello di completezza e di praticità. Molti di tali treni portano esposizioni di bestiame appartenente allo "State Agricoltural College" e recentemente uno di essi potava un silos modello costruito su di un vagone ferroviario di forma piatta. Una Compagnia ferroviaria riferisce che i treni d'istruzione percorsero la sua rete e che furono organizzate 597 riunioni alle quali presero parte 147,000 persone. Su di un'altra linea ferroviaria un treno d'istruzione corse per 68 giorni coprendo 3,436 miglia e arrestandosi per 223 riunioni alle quali, secondo quello che fu riferito, presero parte 73,000 persone.

Molte compagnie hanno assunto in servizio un perito agronomo e che ha tra le mansioni quella di organizzare dei treni d'istruzione. Il suo lavoro consiste principalmente nel visitare le aziende e dar consigli ai coltivatori; nel soprantendere alle aziende sperimentali; e nel consigli ai coltivatori; nel sopraintendere alle aziende sperimentali; e nel prestare la sua assistenza alle autorità agrarie statali e federali che intendono istituire nel territorio sottoposto alla sua sorveglianza dei campi sperimentali o di istruzione agricola. Nel 1911 le compagnie sopportavano le spese per la gestione dei campi sperimentali o d'istruzione agricola negli Stati di Maine, New York, Delaware, Virginia, Carolina del Nord, Montana e Texas. In generale nelle aziende s'intraprendono quelle colture al cui sviluppo le compagnie sono direttamente interessate; infatti, lungo la costa dell'Atlantico, molte aziende si propongono di dimostrare la possibilità di coltivare dei legumi, ed un'azienda sul versante delle montagne del Blue Ridge, si occupa esclusivamente delle colture dei frutti.

Il perito agronomo delle compagnie fa un più largo uso del sistema dei campi d'istruzione agricola nelle aziende che sono di proprietà privata; e in tal caso l'agricoltore riceve d'ordinario un compenso come corrispettivo dell'uso di un acro di terreno. Gli vengono inoltre fornite delle sementi e qualche volta anche degli utensili special icome per esempio l'aratro da scasso. Il coltivatore deve però seguire le istruzioni dell'agente e in compenso della sua cooperazione gli si abbandona il prodotto. Gli agricoltori si interessano assai più all'esperimento, quando questo viene compiuto da un agricoltore vicino e su di un terreno simile al proprio. Nel luglio 1911 una Compagnia aveva 44 campicelli di tal genere; e un altra, alla stessa epoca, ne teneva sotto il proprio controllo parecchie centinaia.

L'agente della compagnia si occupa spesso delle questioni relative alle associazioni agricole, sia come consulente, sia come attivo organizzatore. Una compagnia diede incarico ad un agente di costituire sul proprio territorio delle associazioni di allevatori di bestiame registrato negli "herd-books". Durante l'anno seguente alla costituzione di queste associazioni, furono importati nel distretto in cui funzionava la compagnia organizzatrice, 20 vagoni di bestiame, cioè 400 bestie puro sangue. Alcuni agenti si occuparono pure di organizzare la vendita dei prodotti agricoli, ma i loro sforzi non durarono in genere che per lo spazio di alcune stagioni e ciò al principio della colonizzazione e precisamente in quei distretti ove gli agricoltori non avevano avuto il tempo di costituire essi stessi delle associazioni.

Gli agenti compiono un'altra utile funzione: quella di aiutare gli agricoltori a trovare la mano d'opera.

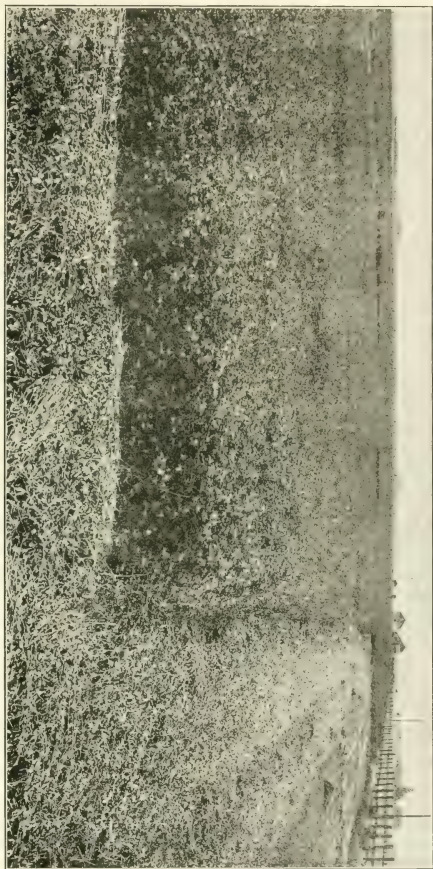
Una delle compagnie che dimostra una maggiore attività in questo genere d'impresa, così funziona. L'agricoltore che desidera un lavoratore riempie un modulo ove indica la specie di lavoro richiesto, il salario che offre e tutte le altre notizie che posssono servire di guida a colui che si occuperà della ricerca dell'operaio.

Questo modulo viene affidato ad un impiegato delle ferrovie che lo trasmette al funzionario competente; questi lo gira al Ministero di Agricoltura dello Stato. Se occorre che l'agricoltore anticipi all'operaio il denaro pel viaggigo la somma può essere a questo trasmessa per mezzoz dell'ufficio viaggiatori della compagnia.

Un analogo servizio è istituito in favore degli operai agricoli in grazia alla regolare pubblicazione di un bollettino sulla domanda di mano d'opera nel distretto.

Un'altra opera importante, di cui si occupano alcune compagnie è la protezione delle foreste e il rimboscamento. In tal modo si contribuisce nella maniera più diretta alla conservazione delle risorse naturali del paese.

E' nel proprio interesse che le compagnie curano il rimboscamento e la preservazione sistematica delle foreste ancora esistenti, poichè in tal modo si assicurano per l'avvenire la provvista di legname necessario per la costruzione e la manutenzione delle linee ferroviarie.

Il primo esperimento di riboscamento tentato da una Compagnia ferroviaria, secondo una relazione fatta all'ufficio forestale governativo, fu una piantagione di catalpe dell'estensione di 400 acri, fatta nel Kansas dal 1779 al 1882. Per lunghi anni non furon fatte altre piantagioni, ma nel 1900 molte compagnie ferroviarie si occuparono di nuovo del

Il primo taglio dell'alfalfa nelle farms della Suddivisione No. 2 a Dixon in contea di Solano — Terreni a $125 l'acre.

rimboscamento e nel 1905 fu fatta una piantagione d'alberi sur una superficie di 2,119 acri ripartiti in diversi Stati. Più tardi l'organizzazione del rimboscamento fu fatta su scala molto più vasta. Attualmente nelle regioni meridionali della California viene eseguita una piantagione di eucaliptus in ragione di 350 acri all'anno. Alla fine del 1911 tale piantagione si estendeva per 2250 acri; il prezzo di costo sorpassava di poco i 32 dollari per acro. A piantagione terminata la foresta occuperà una estensione di 7000 acri.

Una delle Compagnie dell'est, alla fine del 1911, aveva fatto piantagioni per 2950 acri dando la preferenza alle querci, alle robinie, agli abeti di Scozia, ai larici d'Europa e agli "spruce" di Norvegia.

Una terza compagnia, che ha cominciato ad occuparsi della questione più recentemente che non le due precedenti, ha già piantato circa 18,000 alberi nel 1908; 360,000 nel 1910 e 318,000 nel 1911; ha sparso inoltre sementi d'alberi su 25 acri di terra nel 1909 e ha sottoposto ed un regime di protezione e sistematica sorveglianza 100,000 acri di terreno boschivo.

Riassunto dell'opera esplicata in aiuto dell'agricoltura

I servizi sopra indicati sono intrapresi da questa o quella compagnia, ma è molto probabile che nessuna di esse abbia mai tentato ad assumerseli tutti. Può essere utile indicare riassuntivamente alcune notizie sull'opera d'incoraggiamento per l'agricoltura compiuta dalle Compagnie ferroviarie. Tali notizie furono fornite dalle stesse Compagnie a titolo d'informazione all'Ufficio di Statistica del Ministero di Agricoltura degli Stati Uniti.

Compagnia ferroviaria A. — A questa compagnia furon dati 600,000 acri di terra comprendenti praterie, boschi e larghe estensioni paludose. Abbattuti gli alberi, furono messe in vendita le terre adatte alla coltivazione e vennero fatti tutti gli sforzi possibili per attirare i coloni. Allo scopo di procedere a esperimenti per rilevare il valore agricolo dei terreni, la compagnia ha durante gli ultimi tre anni fatto funzionare un'azienda sperimentale, ed ha fatto fare delle prove in varie zone di terra circa il trattamento del suolo e l'avvicendamento delle colture. Un perito agronomo ha l'incarico di sodvegliare le aziende, e percorre tutto il territorio nell'intento di porgere aiuto ai nuovi coloni, organizzare dei circoli di agricoltori, e in linea generale venire in aiuto ai coltivatori. Egli deve consacrare almeno due terzi del suo tempo all'insegnamento ambulante. Da due anni un treno d'istruzione fa ogni anno un viaggio che dura due settimane. L'Università di Stato provvede ai conferenzieri e i soggetti trattati comprendono l'industria del latte, la coltivazione delle patate e dei cavoli, l'allevamento e la vendita del pollame.

La compagnia concorre annualmente con un premio di cento dollari a ogni esposizione di contea organizzata nel proprio territorio, ed offre un premio di cento dollari a ogni esposizione di contea organizzata nel proprio territorio, ed offre un premio speciale per la migliore esposizione di prodotti agricoli fatta da associazioni di giovanetti o di ragazze.

Compagnia ferroviaria B. — La compagnia distribuisce agli agricoltori sementi e concimi che debbono essere impiegati secondo le istruzioni date nei campi sperimentali, ai quali si può facilmente accedere viaggiando in ferrovia. Inoltre la compagnia provvede dei treni d'istruzione e offre dei premi nelle esposizioni annuali di contea.

La compagnia pubblica un bollettino agricolo mensile che viene gratuitamente distribuito ai coltivatori. Questo bolletino ha un carattere didattico, ma serve pure a fare della pubblicità pei prodotti agricoli del distretto. Gli agenti della Compagnia ferroviaria organizzano delle associazioni di produttori di frutta e di legumi e s'incaricano di trovare un mercato pei prodotti.

Compagnia ferroviaria C. — La Compagnia ha persuaso i proprietari di vasti terreni diboscati a dividere in lotti tali terreni e a venderli a prezzo ragionevole e con favorevoli condizioni di pagamento. I coloni vengono trovati mediante la pubblicità. Lo scorso anno in una contea attraversata dalla linea ferroviaria furono assoggettati a cultura 800 acri di terreno dissodato.

La compagnia dispone di un perito pratico della coltura delle terre e della cultura, dell'imballaggio e della spedizione delle frutta e dei legumi. Il perito incoraggia pure i perfezionamenti delle colture stabilendo dei premi, organizzando dei circoli di giovani agricoltori, dei treni d'istruzione e delle esposizioni dei prodotti agricoli.

Compagnia ferroviaria D. — Questa compagnia incoraggia i proprietari a prosciugare i terreni paludosi, e le grandi società colonizzatrici ad acquistare i terreni antecedentemente di natura boschiva ed attualmente dissodati, per poi cederli ai piccoli agricoltori, divisi in piccoli lotti.

La compagna ha istituito recentemente un treno d'istruzione che viaggia su tutta la sua rete; essa inoltre ha fatto una campagna per il miglioramento delle strade ed ha preso una parte molto attiva nell'organizzazione delle società di allevatori di bestiame le quali ricevono anche aiuti di altro genere.

La compagnia pubblica e distribuisce una carta geologica del distretto, nonchè opuscoli riguardanti i terreni che son posti in vendita, i prodotti agricoli, le risorse forestali, la coltivazione del tabacco, la produzione del pollame, delle uova ecc. Ua Compagnia fa inoltre una notevole pubblicità negli Stati del Nord in favore delle sue linee, ciò che le ha procurato la maggior parte dei suoi coloni.

L'opera delle ferrovie considerata per gruppi territoriali

Non è possibile trovare un termine di riferimento che permetta di valutare l'entità dell'opera di incoraggiamento all'agricoltura compiuto dalle Compagnie ferroviarie o di paragonare sotto questo aspetto l'opera compiuta da una Compagnia con quella di un'altra; tuttavia possiamo farci una idea del-

l'importanza dell'opera compiuta adottando per base la totale estensione territoriale su cui si dirama la rete ferroviaria di quelle compagnie che fanno dei sistematici sforzi per incoraggiare lo sviluppo dell'agricoltura. Dalle tabelle redatte dal Ministero dell'Agricoltura si desume che negli Stati Uniti il 76 per cento della totale lunghezza delle linee ferroviarie apparteneva, durante l'anno chiuso il 30 giugno 1912, a compagnie che svolgevano un'azione nel senso anzidetto.

Le compagnie che si adoperavano ad attirare dei nuovi coloni lungo le loro linee ferroviarie esercivano il 2 per cento della totale lunghezza delle linee del paese, e le compagnie che incoraggiavano l'insegnamento agricolo ne esercivano il 70 per cento.

Per poter fare un paragone prendiamo come base i gruppi territoriali definiti dalla "Interstate Commerce Commission". Le ferrovie più attive sono nell'VIII gruppo (ansas, Oklahoma, Arkansas, e una parte del Missouri e del Colorado) in cui l'88,9 per cento della totale lunghezza delle linee è esercito da compagnie che fanno ativi sforzi per incoraggiare l'agricoltura.

La più bassa percentuale è data dal III gruppo (parte occidentale dello Stato di New York e Pennsilvania, Ohio, Indiana, e parte del Michigan) ove la percentuale non è che del 5,82. Tuttavia, anche in questa regione ove sembra che le ferrovie diano prova di minore attività in favore dell'agricoltura, più di 15,000 miglia sono esercite da compagnie che curano la diffusione di una qualche forma d'istruzione agricola. L'attività delle compagnie in questa o quella regione è determinata naturalmente dalle occasioni che ad esse si possono presentare; le quali occasioni a lor volta dipendono da diversi fattori, come la quantità di terre vergini recentemente colonizzate, il tipo di coltura più abituale, la facilità di vendere i prodotti e infine la nazionalità e il carattere della popolazione rurale.

Negli Stati del Middle Atlantic, per esempio, si può dire che le ferrovie non facciano nulla per attirare dei nuovi coloni, mentre nelle regioni che comprendono il Nebraska, il Wyoming, il Montana e una parte del Nord e del Sud Dakota, ove trovasi ancora molto terreno suscettibile di coltivazione, tutte o quasi tutte le compagnie si sforzano ad attirare dei coloni.

L'opera d'istruzione agricola è più egualmente distribuita sul territorio del paese. Le compagnie che in una maniera sistematica si occupano dell'istruzione agricola eserciscono 174,000 miglia di strade ferrate; e le contee ove penetrano queste ferrovie rappresentano l'83 per cento della superficie totale del paese.

Con lo scopo di paragonare i distretti fra di loro si suppone che una contea attraversata da una linea ferroviaria subisca in una certa misura l'influenza dell'opera esplicata dalla Compagnia in favore dell'agricoltura. Ciò probabilmente è vero per quel che riguarda l'istruzione agricola e l'opera di organizzazione della compagnia; ma l'opera di colonizzazione delle terre che appartengono a quella o a questa linea può essere limitata solamente ad una o due Contee che si trovino lungo il percorso delle ferrovie. Non sarebbe esatto paragonare l'azione di una Compagnia con quella di un'altra prendendo per base la lunghezza delle rispetive linee, come è stato fatto per i gruppi di ferrovie. Una compagnia può avere un chilometraggio stradale inferiore a quello di un'altra e tuttavia contribuire in modo più intenso, con maggiore energia e successo allo sviluppo dell'agricoltura. Non si possono paragonare le ferrovie che considerandole divise in gruppi, poichè in ciascun gruppo omogeneo vi sono tuttavia delle compagnie che fanno molto in favore dell'agricoltura ed altre che fanno poco. Si può ammettere che si giunga ad una media generale d'attività comprendendo in uno stesso gruppo tutte le ferrovie di un distretto. Il risultato degli sforzi fatti dalle Compagnie ferroviarie per recare incremento all'agricoltura non può essere determinato con esattezza. Una buona parte dell'opera d'istruzione non può essere esattamente misurata, e l'influenza della ferrovia spesso non è che uno dei fattori che concorrono a dare un certo risultato.

Dovunque è possibile, le compagnie ferroviarie cooperano con gli enti di carattere pubblico o semipubblico, ed è impossibile il decidere a chi spetti il merito dei risultati ottenuti. E' la combinazione di questi due elementi che costituisce l'effettivo strumento del progresso. Risulta chiaro però che negli Stati Uniti, le compagnie ferroviarie riconoscono ch'è nel loro proprio interesse dare incoraggiamento all'agricoltura. Esse riconoscono inoltre che si trovano in condizioni di poter dare un aiuto effetttivo allo Stato e a tutte le istituzioni che hanno attinenza con l'agricoltura.

La coltivazione del cotone nella vallata del Sacramento River

Da esperienze fatte su piccola scala si è constatato che il cotone può essere coltivato con successo nella vallata del fiume Sacramento.

A John Curran, un impiegato della Southern Pacific Co. si deve il merito di questa scoperta che ha indotto parecchi agricoltori delle contee della Sacramento Valley a ritentare gli esperimenti.

Curran si trova alla sopraintendenza della stazione di distribuzione dell'acqua a Roseville in contea di Placer. Un vagone carico di cotone era stato guidato su un binario morto vicino a Roseville: nel passare il Curran prese una manata di cotone, a titolo di curiosità. Essendo un appassionato coltivatore di fiori e di legumi il Curran che sogna di diventare un giorno un agricoltore indipendente, seminò vari semi nell'orticello annesso alla stazione. Quale non fu la sua meraviglia nel vedere che il seme germogliò, diede origine ad una pianticella vigorosa e forte e produsse una quantità notevolissima di cotone.

I ranceri dei dintorni accorsero in comitive ad osservare il fenomeno. Se ne parlò, se ne discusse ed ora molti agricoltori, coadiuvati dalla Southern Pacific Co. intendono promuovere la coltivazione di questa pianta. Tentare non nuoce. Quattro anni fa nell'Imperial Valley la raccolta del cotone fu di un centinaio di balle, nel 1914 raggiunge le 100 mila balle: l'anno venturo sarà ancora maggiore. Nessuno è in grado di conoscere esattamente le possibilità delle colture nella vallata del Sacramento River.

NELLA FERTILE VALLATA DEL SACRAMENTO RIVER

Le Fattorie Agricole di Dixon

A pagina 19 dei numero 11-12 del MONITORE pubblicammo, sotto questo istesso titolo, un interessante articolo sulle fattorie agricole di Dixon della suddivisione No. 2.

In questo numero diamo alcune vedute che parlano più di qualsiasi descrizione e danno un'idea esatta della coltivazione intensiva di queste farms.

Ricordiamo un'altra volta che una delle zone più prospere di tutta l'immensa vallata del Sacramento River, ed accessibile ai farmers italiani e ticinesi di modesti mezzi è quella di Dixon dove sono situate le famose fattorie agricole per l'industria del latticinio e l'allevamento del bestiame.

La Dixon Dairy Farm Subdivision No. 2 vanta un terreno fertilissimo, livellato, con un ricco ed omogeneo sedimento, vergine, assolutamente sprovvisto di alcaloidi e di sabbia. Questa zona essendo assai ricca d'acqua per l'irrigazione, che è fatta in modo facilissimo a mezzo di pompe, si presta alla coltivazione della alfalfa che cresce rigogliosa e superba rendendo facile e proficuo l'allevamento del bestiame e per conseguenza l'industria del latticinio.

In questa suddivisione l'alfalfa dà una messe per il periodo di nove mesi. Sono eccettuati i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio quando si sospende il taglio.

Guardate per esempio la figura che pubblichiamo a pagina 15. Essa illustra in modo chiarissimo la fertilità del terreno delle fattorie agricole di Dixon. E' il quarto taglio dell'alfalfa sulla suddivisione No. 2. Quattordici acri di terreno produssero 126 tonnellate in quattro tagli, una media di 9 tonnellate per ogni acre.

Un'altra figura illustra i "Silos" o recipiente speciale per il foraggio del bestiame la cui importanza è fatta notare in un chiarissimo articolo del Prof Failla.

Due altre illustrazioni danno una felice idea di due importanti rami dell'industria agricola a Dixon, l'allevamento dei maiali e l'allevamento delle galline.

Sono due industrie importantissime ed altamente redditizie.

L'alfalfa è il miglior nutrimento dei maiali. Le condizioni climatologiche a Dixon sono eccezionalmente favorevoli per l'allevamento dei maiali. Il clima è mite, così che non è necessario costrurre delle stalle dispendiose. L'abbondanza dell'acqua e la fertilità del suolo fanno crescere in gran quantità l'alfalfa, con tessuti carnosi e nutritizi al minor costo possibile.

Un maiale ingrassato ad alfalfa ed a latte scremato e "rifinito" con frumento od orzo per sei o sette settimane prima del trasporto sul mercato, ha lo stesso valore di un maiale ingrassato a grano-turco.

Nelle fattorie di Dixon una delle industrie collaterali più redditizia, è quella dell'allevamento del pollame. Senza alcuna spesa extra si possono liberamente allevare da 100 a 300 galline su di un tratto di 20 acri ed anche di 10 acri, nutrendole coi rimasugli di latte scremato e con altri prodotti che andrebbero diversamente perduti. Ciascuna di queste galline può dare un profitto netto annuale di un dollaro, fino a $1.50 Le uova sono sempre richieste, non mai a meno di $0.20 alla dozzina. Anche i polli e le pollastre comandano dei buoni prezzi sui mercati di San Francisco e delle altre città della California.

I terreni della Suddivisione No. 2 sono situati a 12 e 14 miglia di distanza dal fiume Sacramento. L'elevazione al disopra del livello del mare è di 67 piedi. La zona di Dixon è generalmente nota come una delle più salubri della California.

Il prezzo è in media di $125 all'acre.

Per ulteriori e più complete informazioni rivolgetevi a

GEORGE X. FLEMING

1026 Ottava Strada Sacramento, Cal.

L'uomo più pratico di terreni sulla vallata del fiume Sacramento.

Recandovi o scrivendo a M. Fleming, se volete un trattamento di favore eccezionale, accennate al MONITORE CALIFORNIANO.

Del resto se credete più opportuno e più facile rivolgetevi direttamente, per lettera o personalmente al Dr. Arturo Spozio, Editore del MONITORE CALIFORniano.

Chi intende assicurarsi un terreno propizio e vantaggioso non si lasci sfuggire questa occasione.

Scrivete oggi stesso.

CONSIGLI PRATICI AL DAIRYMAN

. Diamo qui alcuni pratici consigli, che l'esperienza ha dimostrato utilissimi e saggi, per il dairyman.

1 — Spazzolate la vacca e pulite con una spugna le mammelle un'ora prima di mungere.

2 — Usate dei recipienti a piccola apertura.

3 — Prima di mungere non date alla vacca dei foraggi a forte sapore.

4 — Portate via subito il latte dalla stalla appena terminata la mungitura.

5 — Raffreddate il latte a cinquanta gradi o meno, se lo potete.

6 — Quando il latte è raffreddato coprite i recipienti.

7 — Nell'estate portate la panna tre volte la settimana e d'inverno due volte per settimana.

IL LATTE ARTIFICIALE

Esiste dunque il latte artificiale? E' stata pubblicata la notizia secondo la quale, per merito dell'ungrerese prof. Gustavo Rigler, sarebbe stato scoperto il modo di apprestare ai consumatori artificialmente un latte assomigliantesi per colore, gusto, valore nutritivo, al latte naturale.

"Come base fondamentale per la mia invenzione — così avrebbe detto ad uno che lo intervistò l'inventore — non ebbi bisogno di una nuova combinazione sintetica e nemmeno si tratta di un nuovo metodo per ricavarla, giacchè ci viene già fornita pronta, in grande quantità e a buon mercato dalle piante.

Tutto il processo di fabbricazione è poco complicato e dura due ore: con la sterilizzazione del prodotto dura due ore e mezza. L'albumina viene dalle piante: come essa venga introdotta nel prodotto non posso ancora spiegarlo".

L'autore raccontò che nelle sue lunghe esperienze, il lavoro più difficile fu quello diretto ad ottenere l'emulsione del grasso vegetale e questa è ora raggiunta in tal modo che il latte vegetale nello scuoterlo o nel cuocerlo, o nel lasciarlo in quiete non dà materie grasse più di quelle che ne dia il latte di vacca. L'emulsione del grasso è un semplicissimo processo meccanico. La composizione del latte artificiale nella sua forma attuale è: grasso 3,5 per cento, zucchero 3,4 per cento, sali 0,4 per cento. Questo latte artificiale può anche, lasciato in un vaso aperto, essere possibile di coagulamento. Il processo è affrettato se mescoliamo al latte artificiale un po' di latte naturale coagulato. Il latte artificiale è stato con successo adoperato per bevande e pietanze.

Qual'è il prezzo del latte artificiale: può esso fare la concorrenza al naturale? Il prof. Rigler ritiene di potere rispondere a quest'ultima domanda affermativa, almeno sotto certi aspetti: anzi ritiene che il prezzo del latte artificiale influirà su quello del latte naturale, costringendo i produttori a ribassarlo. Ma il latte artificiale dal dott. Rigler avrà la possibilità di sostituirsi al latte di vacca? E' molto difficile dare una risposta. Noi crediamo che sia possibile ottenere dai vegetali un liquido siffatto dotato di pregevoli proprietà nutritive: il latte del resto non è altro che un prodotto medio di trasformazione di prinicipii vegetali, cioè un prodotto che non è più vegetale, ma non è ancora animalizzato del tutto e il suo grasso e la sua carcina e il suo zucchero si differenziano assai dal grasso animale, dalla albumina animale e dal glicogeno che è lo zucchero proprio degli organismi animali.

Da questa constatazione all'altra: che l'agricoltore invece della stalla piena di giovenche debba avere un giorno l'autoclave, gli emulsori e vi produca coi prodotti vegetali dei suoi campi del latte quasi autentico e con esso del fito-burro o del fito-caseo. . . ce ne corre. Per quanto pensiamo che infinita sia ancora la via per i prodotti artificiali, attendiamo a fare pronostici troppo azzardati!

La sola provincia di Mendoza ha prodotto lo scorso anno 400 milioni di litri di vino.

L'aspetto della spiaggia, a San Francisco in un pomeriggio di Domenica

L'ALA DEL TEMPO

Novella di PIETRO MAZZUCATO

LE DUE di notte. Fuori fino a quell'ora Cenzino Matraia non c'era mai stato, e in fondo, poichè era un uomo per bene, la cosa non gli sorrideva; prese dunque pel Corso, verso casa, le mani in tasca, la sigaretta in bocca, pensando alle cause del ritardo.

Quindici giorni prima, col sole nuovo, gli era capitato fra capo e collo un malessere fisico e morale che era uno scherzo della primavera e assomigliava maledettamente ad desiderio di prender moglie. Negli anni trascorsi se ne era liberato alla meglio con qualche strappo alle consuetudini: adesso diventato vecchio i mezzi espedienti non gli piacevano e ci pensava seriamente.

Aveva bisogno di una donna che gli addolcisse la pesantezza insipida dell'esistenza; un'esistenza che s'era stiracchiata eroicamente sino alla trattoria, senza uno strappo e senza una cambiale.

Qualche scappatella ai primi del mese, sotto l'influsso dello stipendio l'aveva avuta, ma in fondo gli era rimasto insoddisfatto il desiderio di un affetto vivo e sincero che lo liberasse dalle mortificazioni di quegli amorazzi da scapolo...

Alla sua vita mancava "lei".

Aveva avuto, Cenzino Matraia, un amore, un vero amore, dieci anni prima, a Napoli suo paese natio; un amore di quelli che nascon di colpo e muoion di colpo; e se ne ricordava, poveretto, spesso quando aveva bisogno di conforto e di pace. Di sera non ci pensava per non mettersi a piangere ed anche adesso tirò via con altri pensieri, sentendo il cuore balzare nel petto.

L'ora era propizia: una bellissima notte, la luna non c'era, ma su, nel riquadro delle case era tutto un tremore di stelle; un filo d'aria tepido tepido sbatteva in faccia, vaghissimamente, come una carezza languida; ad ogni crocicchio femminile piumate spandevano zaffate di profumi che davano al capo. Un principio di sottile impudica ebbrezza prendeva Cenzino; pure, come la notte era tanto soave nessun desiderio s'inaspriva in lui, nessuna volontà ferma lo dominava: si sentiva condurre da mille desideri indefiniti, da mille volontà indefinite e non sapeva dove e non sapeva per cosa.

Sognava; e non vedeva nel sogno che il suo mare azzurro. che il suo cielo azzurro, che i due occhi profondi di lei, quella di dieci anni prima, perduta, voce lontano, voce piena di strarzio e di pianto come nell'addio finale, l'ultima volta.

Le donne piumate lo turbavano un poco, purtuttavia e quella notte come non mai, Cenzino sentiva che fra sè e loro c'era una titubanza quasi di rimprovero della sua anima; qualcosa di sacro e di buono che non andava contaminato: un ricordo. Ed era, il ricordo, gonfio di lagrime di poesia e di sentimento che pareva una canzonetta a Marechiaro.

Camminò così a lungo, soprapensiero. Dove il Corso finiva la luce mancava un poco; nella penombra Cenzino Matraia s'imbattè in una donna, una piccola timida rondinella che gli abiti indecorosi rattristavano. Si fermarono entrambi profondamente turbati, senza far parola e Cenzino scorse sulle pupille sbarrate calare le lagrime, e udì tremare su le labbra dipinte il nome suo come un convulso...

* * *

La camera sapeva d'un atroce odore di chiuso: Ida sbarrò le imposte con grande rumore nella pace notturna: si sporsero insieme sentendosi arsa la fronte e stettero a lungo, così, nel refrigerio del vento del silenzio e del buio.

Cenzino lasciò che la ragazza gli passasse il braccio sul collo come dieci anni prima a Napoli ma non sentì nulla di quel che aveva sentito a quel tempo, solo sentì che per tutte le membra ella tremava pietosamente nello sforzo di tenere i singhiozzi. La notte incantava: nessun viandante nessun rumore vicino. La luce delle lampade stradali sorgeva rosata a offuscare il riso alle stelle; sopra di loro il cielo profondo dava le vertigini. Poco discosto un giardino pendulo sopra le acque lente del Naviglio, esalava l'anime di tutte le sue rose....

Cenzino Matraia pensava; il lavorìo della memoria lo traeva a ritroso negli anni; ricordi vacui, pieni come allora di tristezza e di solitudine; pensieri stupidi nascevano da ogni piccola cosa che avesse rotto lo squallore uniforme della sua vita. Anni buttati al tempo, un dopo l'altro senza scopo e senza gioia, come i cartelli di un calendario; ricordi e pensieri nei moltiplicarsi s'incalzavano, s'ingrandivano, lo piegavano a rimpiangere il passato trasmettendogli la melanconia sottile delle cose morte.

Si rivide a Napoli, dieci anni prima e non lo turbò l'idea che la donna del suo amore gli stava accanto, un braccio sul collo e gli occhi gonfi di pianto. Gli vennero anzi nella memoria tutti i propositi di quel tempo: chimere irreali e sfrenate di felicità, nate e seguite di sera, sul mare, coi fanali di Posillipo davanti e le mandolinate nella frescura mattinale, tenendosi avvinti per sognare insieme.

Non si diede neanche dell'imbecille per non aver tentata quella piccola fanciulla dolce e buona; essa non era allora messa nel cuore, proprio nel cuore, come non si usa più con quella romantica e rispettosa poesia d'altri tempi...

Il primo amore e l'ultimo, Cenzino aveva del sentimento e il pensiero gli piacque; ma in quella notte, con le stelle, col silenzio, con le rose che morivano, la bella frase lo rattristò; un senso grande di amarezza lo trasse di nuovo a rimpiangere la sua vita vuota; si lasciò andare di rimembranza in rimembranza, fino alla fine, godendo e soffrendo dei mille ricordi che gli si affacciavano.

Allora stavano sempre vicini come adesso, senza parlare, un braccio sul collo; l'immaginò come tante volte la risognava intatta gli occhi lucenti, le labbra fresche, tentatrici, inconsapevoli il corpo tutto in or-

gasmo sotto la sferza dei baci. Portava ella a quel tempo. con una candida aria sbarazzina, certe vesti succinte che rivelavano indemoniatamente il fiorir acerbo e superbo della donna: un rigoglìo vivo di crude forme nascoste, tutto un inno di bellezze bianche, e il pensiero che la moltitudine bruta aveva compiuto ridendo la contaminazione atroce diede a Cenzino una stretta. Ebbe sul volto una rete fitta di brividi, la sensazione d'uno spettacolo raccapricciante, e lentamente, ridiventando il mesto sognatore del cielo azzurro e del mare azzurro, fu vinto da una sottile angoscia: una tristezza tremula di pianto che saliva su, su, per tutte le fibre, con tutti i pensieri, con tutte le forze, vincendo la resistenza disperata.

Non ne potè più, e calmati i singulti, si levò dall'abbraccio di lei, si asciugò gli occhi con la mano rovescia e prese il cappello per uscire.

Ida stette a guardarlo senza fiatare; sembrava disfatta dal pianto. Ciocche di capelli intrisi di lagrime le disordinavano il volto; il petto scarnito le ansava penosamente...

Passò un momento così.

Poi la donna si fece avanti verso Cenzino. Le sue mani tremavano la sua bocca era contratta in un convulso di singhiozzi. Protese il volto sbiancato e disse con forza, quasi temesse morire:

— Doveva finire così... —

* * *

— Doveva finire così... — doveva finire così. Ella ripeteva la frase mortale nel buio, nella solitudine, stroncata sul letto, mordendo il guanciale. Poi si sollevò ratta a sedere, ravviandosi dagli occhi i capelli. I vetri erano aperti: Ida udì i passi di Cenzino Matraia morir nella notte, e in uno scatto traboccante di amarezza, di disperazione, in un subitaneo ed ebbro disprezzo di tutta sè stessa balzò a terra. Il cuore le martellava dentro disperatamente, fino a toglierle il fiato. E il suo nome, il nome di lui che essa avrebbe voluto gridare per l'ultima volta sperdendo in questo grido tutta la sua voce, la sua forza, sè stessa, non le veniva dalla strozza.

Frugò in un cassetto ne tolse due, tre, quattro pastiglie, le raccolse con gesto fulmineo nel cavo della mano e inghiottì; poi balzò di nuovo sul letto e stette a guardare le stelle che ridevano sopra le case, nel quadrato della finestra.

Pietro Mazzucato

SCIENZA POPOLARE

GLI EFFETTI DELL'ALCOOL IN MONTAGNA

"La questione dell'alcool acquista sempre più una grandissima importanza sociologica e scientifica, in special modo negli Stati Uniti che assurdamente ed erroneamente confondono e calpestano il vino, che è il primo fra tutti gli alimenti nervosi, coll'alcool che è veramente deleterio pel nostro organismo.

In fatti l'alcool che è una sostanza tutta propria all'uomo, perchè non entra nel regime alimentare di nessun altro essere vivente, assume nella nutrizione di certi individui il valore di un fattore quasi preponderante, mentre non bisogna dimenticare che l'alcool sebbene così facilmente ossidabile nell'organismo, ha sempre un'azione tossica che a lungo andare, produce alterazioni gravi ed irreparabili dei nostri tessuti.

L'alcool agisce diversamente sullo stesso individuo, in differenti momenti, diversamente a seconda delle dosi e delle abitudini, e "svariatissimi sono i fenomeni che compaiono nei periodi successivi della intossicazione alcoolica.

Da molto tempo nel mondo scientifico si è persuasi della necessità di porre una solida base al problema pratico dell'alcool, pur sapendo che nella fisiologia dell'uomo, pochi argomenti sono tanto difficili e complessi, perchè l'azione dell'alcool è quanto mai proteiforme.

L'iniziativa degli esperimenti sul valore reale dell'alcool nella fisiologia dell'uomo, è merito di un italiano, l'immortale professore Angelo Mosso, il fondatore della fisiologia dell'uomo sulle Alpi. Infatti ad Angelo Mosso, è dedicato l'Istituto scientifico fisiologico, unico nel mondo, fondato sul Monte Rosa al colle di Olen, a circa novemila piedi sul livello del mare.

Attualmente il professore Benedict, il valoroso direttore del "Carnegie Nutrition Laboratory" di Boston, dopo il suo ritorno dall'Italia, ha elaborato un amplissimo piano di ricerche sull'alcool, che stabiliscano come e quando si può usare questa sostanza senza effetti nocivi o con qualche utilità.

In Italiia, il professore Gino Galeotti, già pubblicò la relazione degli esperimenti pratici, effettuati da una piccola speculazione di scienziati internazionali sul Monte Rosa, capitanati dallo stesso professore Galeotti, e le conclusioni d'indole pratica che si possono ricavare da quelle preziose e ben encomiabili ricerche, io le riproduco succintamente, cioè:

1. — La fatica non indifferente delle ascensioni alpine non richiede affatto l'uso di eccitanti di qualsiasi specie o di alcool, wiskey, caffè o liquori.

2. — Piccole dosi di alcool (cognac, mezzo bicchierino) in alcune persone, possono produrre un benefico effetto, nel senso di aumentare senza eccesso, la funzione cardiaca, l'eccitabilità del sistema nervoso e la forza muscolare.

3.—Ma le forti dosi di alcool, per esempio, cento grammi di cognac (anche soli 50 grammi) hanno sempre un effetto dannoso, tanto sul cuore, quanto sul sistema nervoso e sulla funzione dei muscoli, producono in tutti, dopo una eccitazione passeggiera e disordinata, un senso grave di fiacchezza, di torpore e di sonnolenza.

Questi fenomeni sono maggiori quando la stanchezza è più grave. Si comprende subito quanto possa essere dannoso l'uso dell'alcool, allorchè per il tempo cattivo o per malessere o per altri accidenti, l'alpinista debba mettere in opera tutta la sua energia e rendersi capace di sforzi eccezionali.

4. — L'azione dell'alcool in alta montagna è rapidamente transitoria, più per il periodo di eccitazione, meno per il periodo depressivo; quando però alla depressione contribuisca la stanchezza, il ritorno delle forze non ha più luogo, se non dopo un sufficiente riposo.

Dott. L. G. Bonelli

LA RETTIFICAZIONE DELL'OLIO D'ULIVO

I lettori, non tecnici, avranno letto ripetutamente di discussioni fra fautori e avversari della rettificazione degli olii: si tratta di una industria — l'olivicola — che ha importanza notevole in Italia e in California, qualche chiarimento tecnico non sarà privo di interesse.

La rettificazione degli olii di oliva consiste in un processo industriale che rende accetto al consumo ed alla esportazione anche gli olii più scadenti: con tale processo il 50 per cento dell'olio prodotto in Italia si eleverà alla dignità di olio di oliva commestibile. I contrari alla rettificazione affermano che questa operazione segnerebbe la concorrenza spietata al prodotto genuino dell'olivo... perchè getterà sul mercato una quantità di prodotto... similare che, per il prezzo, farà vittoriosa concorrenza al genuino.

I fautori della retificazione innanzitutto si fanno forti della parola della scienza perfettamente salubre; d'altra parte, essi dicono, l'olio rettificato impedirà la vendita di olii scarti che vanno in commercio per "oli d'oliva": essi miglioreranno il gusto del consumatore. E poichè l'olio genuino, bene preparato, vincerà per bontà la concorrenza dell'olio rettificato, ne verrà per quello la conquista di nuovi "strati" di consumatori, mentre per questo rimarranno le borse modeste.

In breve i prodotti genuini (olii, burro, vini, ecc.) non possono temere dai succedanei... altrimenti che nel caso in cui questi sono messi in commercio per quelli. In Francia ferve ora tutta un'agitazione contro gli olii rettificati: sono i produttori che protestano ed... hanno, come dimostrammo, torto; ma è da augurarsi che la vittoria qui arrida ai consumatori.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

LA COLTIVAZIONE INTERNAZIONALE CONTRO LE MALATTIE DELLE PIANTE

La conferenza internazionale di fitotologia, convocata dal Governo francese d'accordo col Governo italiano presso la sede dell'Istituto internazionale di agricoltura a Roma, nel mese di marzo, ha chiuso i suoi lavori alla presenza di tutti i 50 delegati dei 33 Stati aderenti alla Conferenza. Venne da prima discusso in seduta plenaria il progetto di atto finale, o convenzione internazionale, proposto dalla Commissione.

Secondo tale convenzione gli Stati contraenti si impegnano anzitutto a prendere in generale tutte quelle misure legislative ed amministrative che essi riterranno utili a prevenire o combattere la diffusione di tutte le malattie delle piante; ma specialmente ad organizzare un servizio di sorveglianza efficace sui vivai, i giardini, le serre ed altri stabilimenti che forniscono al commercio piante vive. Sono però eccettuati dalla convenzione: la vigna, i grani, i legumi, le radici ed i prodotti di grande coltura.

Le misure che gli Stati si impegnano a prendere sono specialmente le seguenti: — a) creazione di uno o più istituti di studi e di ricerche scientifiche — b) organizzazione di un efficace servizio di sorveglianza sulle colture, sulle spedizioni e gli imballaggi; — c) rilascio di certificati fitopatologici.

Secondo quest'ultimo alinea le piante soggette alla convenzione di Roma non potranno venire importate nei paesi contraenti se non quando siano accompagnate da un certificato, fitopatologico rilasciato dagli agenti ufficiali competenti. Dall'obbligo di questo certificato vanno esenti soltanto le spedizioni di piante vive fatte a scopo di studio a istituti scientifici debitamente autorizzati dai Governi.

I certificati dovranno essere conformi al modello proposto dalla convenzione. Nella prima parte di esso lo speditore dichiara che le piante da lui inviate provengono per intero dal suo stabilimento o da altri stabilimenti soggetti all'ispezione fitopatologica. La seconda parte contiene una attestazione della autorità amministrativa del luogo di esportazione dichiarante che le piante crescevano in terreni non coltivati a vite, nè infetti da fillossera. La terza parte è costituita dall'attestazione del servizio fitopatologico che la spedizione in parola presenta uno stato sanitario soddisfacente secondo i risultati sia dell'ispezione delle colture originarie che dei prodotti trasportati e che è immune dai nemici delle piante enumerati in un'apposita lista. La compilazione di questa lista è lasciata libera al Governo importatore, ma dovrà però essere la più ristretta possibile e limitarsi a quelle malattie che possono avere un carattere epidemico, e che esercitano un'azione molto perniciosa e di facile propagazione.

Gli Stati contraenti riconoscono l'Istituto internazionale di agricoltura di Roma come il loro centro ufficiale per tutte le questioni alle quali si riferisce la convenzione. E all'Istituto di Roma che si trasmetteranno tutte le informazioni di ordine amministrativo, scientifico e pratico concernenti le malattie delle piante; ed è l'Istituto che darà a sua volta comunicazione, a mezzo di un suo Bollettino, a tutti i Governi di tali documenti.

IL CENTRO COMMERCIALE DI SAN FRANCISCO

PESCA E CACCIA IN CALIFORNIA

Secondo il rapporto recentemente pubblicato dalla Commissione per la Pesca e per la Caccia in California, il nostro Stato possiede la più grande varietà di animali da caccia e di pesci di qualsiasi altro Stato dell'Unione.

La Commissione ha da controllare una più vasta estensione di territorio, nella protezione degli interessi della pesca e della caccia, di qualsiasi altro Stato eccetto il Texas. Nell'opera di controllo e di difesa la commissione riesce meglio e con minori spese degli altri Stati.

Si calcola che i confini dello Stato abbracciano circa 101,310,080 acri con ogni genere di temperatura e di clima. Col Mount Whitney lo Stato ha la più alta montagna del continente e nella Death Valley l'elevazione minima poichè questa località è a 427 piedi al disotto del livello del mare.

Nella contea di Mono il termometro scende a 30 gradi sotto zero, mentre a Salton nell'Imperial County si è elevato fino a 128 gradi.

Lo stato possiede 26,212 miglia di corsi d'acqua adatti alla piscicoltura 158,297 miglia quadrate di terra sui quali si possono trovare tutte le varietà di animali selvatici comuni nell'America Occidentale e una superficie di 862,133 acri di laghi.

Un confronto dell'opera della Commissione della pesca e della caccia del nostro Stato coll'opera delle Commissioni degli Altri Stati dimostra che la California possiede la più attiva. Lo Stato di New York, con 20.000 miglia quadrate di territorio meno della California, spende annualmente nella protezione della pesca e della caccia più di $900.000 mentre la California spende solo $200.000 eppure questo Stato ha più di 8 mila cacciatori in più dello Stato di New York da sorvegliare.

Nella propagazione delle trote e dei salmoni la California è alla testa del mondo. Nel 1913 dagli incubatori dello Stato furono immersi nei corsi d'acqua 8.141.737 trote e 16.302.227 salmoni. La splendida opera da parte dello Stato mantiene i nostri corsi di acqua assai ben forniti di pesci, in ogni stagione.

Perciò che riguarda la caccia la Commissione sta ora tentando di acclimatizzare nel nostro Stato il tacchino selvatico ed ha distribuito pernici e fagiani in varie foreste dello Stato.

Enrico IV re di Francia, attraversando una piccola città, scorge le autorità municipali radunate per fargli i complimenti.

L'oratore aveva appena incominciato il più insipido dei discorsi quando un asino si diede a ragliare. Il re si volse verso l'animale dicendo con grande disinvoltura:

— Ciascuno alla sua volta, signori.

IL "MONITORE" ED I SUOI AMICI

Saremo grati, come sempre, a chi ci inviasse elenchi coscienziosi, di nuovi probabili abbonati. : . . da indurre in tentazione coll'invio di numeri di saggio.

UTILE E PRATICA ESPOSIZIONE AGRICOLA

Nei giorni 7, 8 e 9 maggio sull'ampia tenuta della West Sacramento Co., a Sacramento, sotto gli auspici della rivista agricola mensile "Orchard and Farm" si terrà una esposizione pratica dei motori a combustione interna e di altre macchine agricole.

Sarà data una speciale importanza alle esperienze colle grandi macchine aratrici ultimo modello.

L'importanza di questa esposizione consiste nel fatto che le macchine saranno esaminate e vedute in opera dei visitatori che accorreranno da ogni parte della California. Si tratta quindi di una magnifica opportunità per quei farmers che vogliono mantenersi al corrente coi più moderni sistemi della meccanica agraria.

La Mostra sarà diretta dal Prof. F. L. Peterson, capo della Facoltà di meccanica agricola all'Università di California Farm Davis. Esso sarà assistito da una Commissione di esperti.

LISTA DEGLI ESPOSITORI

Ecco i nomi di coloro che hanno espresso l'intenzione di esporre:

Mineapolis Steel and Machinery Company, motori.

California Moline Plow Company, espone strumenti per la dissodazione del terreno.

H. C. Shaw Company, espone motori e strumenti.

International Harvester Company, espone motori e utensili.

Hackney Manufacturing Company, espone aratri-automobili Hackney.

Avery Company, espone motori Avery.

Holt Manufacturing Company, espone motori "Caterpillar" grandi e piccoli.

Schmeiser Manufacturing Company, espone livellatori.

C. L. Best Gas Traction Company, espone motori C. L. Best "Tracklayer".

Yuba Construction Company, espone motori "Oil pull" e "toehold".

Golden Gate Traction Company, espone motori "Golden Gate."

Lambert Company, espone motori "Lambert farm and road".

Samson Iron Works, espone motori "Samson".

Fairbanks, Morse & Co., espone motore ad olio "Fairbanks-Morse".

J. I. Case Company, espone motori e utensili d'agricoltura.

John Deere Plow Company, espone aratri ed utensili di agricoltura.

Oliver Chilled Plow Company, espone aratri e utensili di agricoltura.

Killefer Manufacturing Company, utensili per scavare il terreno.

Benicia Iron Works, espone aratri "Benicia".

Baker & Hamilton, espongono utensili ed aratri.

Vi saranno inoltre utensili per livellare le strade e truks automobili.

Biglietti di andata e ritorno a prezzo ridotto per e da Mornbrook, Davis, Colfax, Tracy, Vallejo Juction, Bakersfieldt, San Luis Obispo.

Biglietti in vendita dal 6 al 9 maggio. Limite pel ritorno 10 maggio. Southern Pacific.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8035 Girl's Low Belted Dress, 8 to 12 years.

Creazione di May Manton

VESTITO PER RAGAZZA

Ecco qui un modello di vestito per ragazza, dagli otto ai dodici anni, che è abbottonato sulla schiena, in modo invisibile, e conferisce una grazia ed una eleganza speciale a coloro che lo portano.

L'ampio collare ripiegato colla cravatta, è di grande e sicuro effetto. La veste può essere semplice o leggermente pieghettata in basso, come nella figura. Quanto alle maniche possono essere lunghe o corte a piacimento.

Si può usare con grande effetto, del materiale blue serge, guarnito con del satin nero.

Per le ragazze di 10 anni il vestito richiede 4 yards e mezzo di materiale largo 27 inches o 3 e tre quarti di materiale largo 36 inches.

Si può ottenere scrivendo al 102 West 32nd St., New York o lo si può acquistare presso qualsiasi agenzia di May Manton con dieci soldi di francobolli.

IN CUCINA

Nessun piatto di magro può superare una buona trota. Le trote, fra tutti i pesci d'acqua dolce, sono le più stimate per la squisitezza del sapore; le migliori sono quelle dette "salmonate", per il color roseo della loro carne, simile a quella del salmone. La trota deve essere molto fresca: il che si riconosce dalla vivezza dell'occhio, dal rosso accesso delle branchie, dal brillante argentino delle scaglie e dall'insieme del corpo, che dev'essere sodo e non floscio. Se le trote non sono troppo grosse, le farete prima arrostire sulla gratella ungendole col burro e cospargendole di sale: indi le servirete calde, adagiate sopra un piatto, versandovi una salsa piccante. Questa si fa nel modo seguente: prendete poca cipolla, prezzemolo, basilico, prosciutto magro e capperi sprumati dall'aceto: fatene un battutino finissimo che metterete al fuoco con olio buono, lasciandolo bollire adagio: quando la cipolla sarà rosolata versatevi un po' di brodo: fate bollire la salsa ancora un momento e infine toglietela dal fuoco, aggiungendovi poi agro di limone e due acciughe tritate.

La questione balcanica ha messo di moda il montone o castrato che dir si voglia. Nei Balcani si mangia molto castrato, ed ecco come il Pettini insegna a fare lo zigotto di montone alla macedone.

Prendete uno zigotto già frollato, tagliatelo rotondo, ponetelo in una marinata cotta e lasciatelo in una casseruola con cipolla ed altri odori di cucina affettati, burro e prosciutto; fatelo rosolare bagnandolo con la marinata passata. Quando il liquido sarà evaporato, coprite lo zigotto con brodo e unitevi un peperone, due spicchi d'aglio e sale. Collocate la casseruola coperta nel forno e fate cuocere per due ore e mezza. Quando lo zigotto avrà raggiunto la sua cottura, levatelo. Passate il fondo, disgrassatelo, legatelo con salsa spagnola, un cucchiaio di paprica, e cospargetene lo zigotto al momento di servirlo, dopo averlo affettato e ricomposto sul piatto di servizio. Guarnite con una miscela di legumi.

* * *

L'agricoltore dovendo abitare in campagna dove non si trovano negozi da pasticciere, quando lo desidera, può egli stesso farsi qualche piatto piacevole senza quasi alcuna spesa.

Come si fa la torta alla genovese?

Si pigliano 5 uova intere, 400 grammi di farina, 400 grammi di zucchero, 400 grammi di burro. Unita la farina allo zucchero si aggiungono le uova ed il tutto si impasta per bene, indi si scioglie il burro in casseruola e lo si aggiunge alla pasta. Si impasta quindi il tutto per 20 minuti ed infine si mette in una tortiera ben unta di burro crudo ponendola al forno temperato, in circa dieci minuti è pronta. per la tavola

ECHI LOCALI

L'ESCURSIONE DEL TOURING CLUB ITALIANO

Domenica 19 aprile una diecina di soci della Sezione locale del Touring Club Italiano, con alla testa il Capo Console Rag. Armando Pedrini ed il Console Dr. Taussig, si recarono a fare un'escursione di allenamento spingendosi fino a Rattlesnake Camp, nella pittoresca Contea di Marin.

I soci che vi presero parte si divertirono moltissimo. La giornata era ideale. Lo stato della campagna e dei boschi, perfetto. Ma Mill Valley e Rattlesnake Camp la distanza di circa 6 miglia fu coperta in un tempo brevissimo.

Dopo un'abbondante refezione, allietata da bottiglie di genuino Barbera, si fecero delle discussioni animatissime sui più svariati argomenti, dalla musica allo sport, dalla letteratura alla questione messicana, dal proibizionismo alla dottrina di Monroe, ecc.

Prima di togliere il campo, un ragazzetto, di passaggio, avvertì la presenza di un grosso serpente a sonagli. In un baleno due baldi escursionisti si avventarono contro il velenoso serpente schiacciandolo a colpi di alpenstock.

I sonaglietti erano in numero di nove. Il rettile, scuoiato fu issato su di un bastone e portato in città come un trofeo di guerra.

Al ritorno a Mill Valley la comitiva si soffermò nella ospitale casa dei Signori Gamboni-Mazzitelli che con fine signorilità offersero agli escursionisti dei rinfreschi

A malincuore gli escursionisti fecero ritorno in città promettendo di rivedersi presto per continuare delle altre passeggiate.

In proposito ci si riferisce che il Consolato del Touring Club, lieto del buonissimo successo della passeggiata sta progettando altre gite ed escursioni per i mesi di maggio e giugno, due mesi indicatissimi per lo sport podistico.

Noi plaudiamo alla bella iniziativa del Touring Club, il sodalizio del moto, come fu poeticamente descritto dal poeta Bertacchi, e invitiamo la gioventù ed anche i maturi che si sentono in gambe della nostra colonia a prendere parte a queste allegre escursioni campestri che servono a promuovere la buona causa dell'italianità, dell'igiene, dello sport, della vita. Poichè il moto è vita.

IL NUOVO CONSIGLIO DELLA CAMERA DI COM. ITAL.

Nella prima settimana di aprile ebbe luogo la prima riunione del nuovo Consiglio Direttivo della Camera di Commercio Italiana il quale, in seguito alle elezioni parziali tenutesi verso la metà dello scorso mese di marzo, rimane composto dei Signori: Cav. M. L. Perasso, G. B. Levaggi, Avv. M. Giannini, Ing. E. Patrizi, A. Calegaris, D. Copello, J. C. Sala, Alfredo Sbarboro, R. Vannucci, R. Matteucci e A. Bocci.

Nella stessa seduta vennero fatte le nomine alle varie cariche per la gestione 1914-1915 e risultarono eletti con unanimità di voti i seguenti: Cav. L. M. Perasso, Presidente; G. B. Levaggi, 1.o Vice Presidente; A. Calegaris, 2.o Vice Presidente; R. Vannucci, Tesoriere; Rag. G. Unti, Segretario; Avv. James A. Bacigalupi, Consulente Legale.

Congratulazione agli eletti, che sono stati tutti riconfermati in carica, e in modo speciale al Cav. Perasso, che da tanti anni regge la carica di Presidente con tanto zelo, tanta attività e correttezza.

UN ITALIANO CHE SI FA ONORE

Leggiamo sul "Mountain Realty" di Skyland, Cal. che il connazionale G. Migliarini, contrattore di Santa Cruz, ha assunto l'appalto dei lavori per la costruzione del ponte a Water St. "Egli impiegherà solo della mano d'opera locale. Suo fratello, A. Miglierini che fu foreman della Granite Rock Co. durante il lavoro di costruzione della court house della contea di Santa Cruz, e che negli ultimi cinque anni fu impiegato presso una grande grande ditta costruttrice ad Aberdeen, nello stato di Washington, sarà il sopraintendente dei lavori per la costruzione del ponte. I fratelli Miglierini sono abili ed esperti costruttori, molto e favorevolmente noti in Santa Cruz e quando essi si assumono la costruzione di un'opera edilizia la città può essere sicura che il lavoro sarà soddisfacente e garantito."

Ci congratuliamo coll'amico G. Miglierini, uno dei primi ad abbonarsi al Monitore Californiano che stima ed apprezza.

I FIORI E LA MODA

Tornano di moda i fiori. Trascurati per tanto tempo e quasi banditi dalle acconciature eleganti, oppure sostituiti con qualche rosone di stoffa, i bei fiori riappaiono in alcuni degli ultimi modelli di modiste parigine. Alla "toque" tutta coperta di fiori per l'adornamento del capo ora si associerebbe anche il manicotto di seta tutto infiorato. Dicono che il nuovo trionfo floreale sia stato imposto alla moda parigina dalla clientela americana.

Le signorine di Boston, di New York e di Philadelphia avrebbero fatto intendere a Parigi, per mezzo di certe loro società munite di credenziali alla guisa dei diplomatici, che erano ormai stanche di pennacchi e pennacchietti e che in ogni caso, anche coi pennacchi, volevano adornarsi ancora di viole, di mughetti, di rosettine, di reseda. Berchè a Parigi vi sia ancora una grande predilezione per le "a grettes", per la piume e per ali, specialmente per le ali piccole, non di meno le pressioni nord-americane hanno avuto il loro effetto. Il manicotto di fiori sta facendo già furore in America e le modiste parigine cominciano a collocare qualche fiorellino sui cappelli primaverili, anche su quelli non destinati alla clientela americana.

UNO SCHELERO DI 150 MILA ANNI

Uno scienziato tedesco, il dott. Hans Reck dell'Istituto geologico dell'Università di Berlino tornando da un suo viaggio nell'Africa dell'Est ha portato seco, fra altre curiose reliquie, lo scheletro di un uomo che deve aver vissuto la bellezza di 150.000 anni or sono.

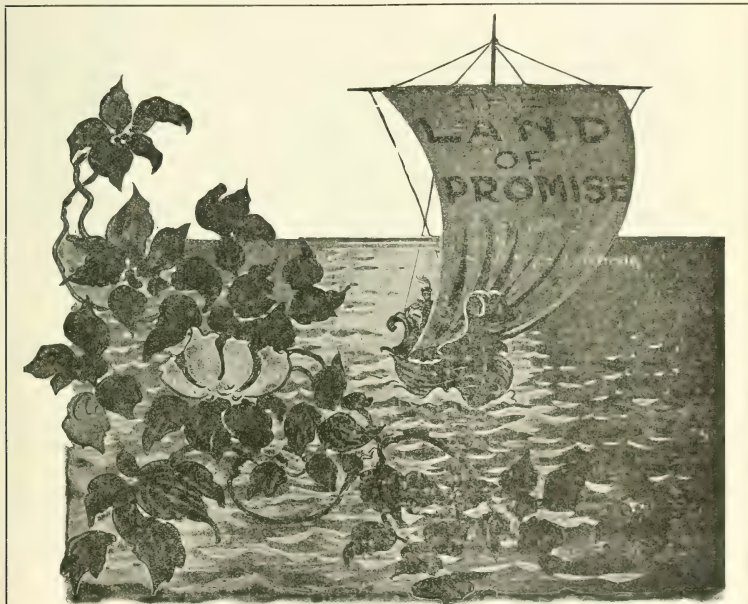
Questo scheletro di un nostro più che antichissimo antenato venne scoperto dallo scienziato tedesco ad Oldoway, ad una grande profondità in una stratificazione che permette appunto di stabilire quella remotissima epoca di sua vita. In una successiva stratificazione si erano trovate ossa di rinoceronte, in quella dello scheletro restì di elefante ed il cranio di un ippopotamo: al disopra furono trovate ossa di antilopi; nel secondo strato delle corazze di testuggini, ed infine nella prima dei residui della fauna delle steppe africane.

Questa disposizione di resti di animali nei vari strati dimostra che lo scheletro deve essere enormemente antico e che non ha potuto inabissarsi, ma è rimasto sulla terra stessa in cui ha vissuto.

Il dott. Reck crede si tratti dello scheletro di un annegato e che un lago vi fosse in quel luogo ove venne trovato. Il corpo venne man mano coperto dalle sucessive stratificazioni che si sono andate formando.

Il cranio è meravigliosamente conservato: esso è lungo e stretto: la mascella è perfettamente quella di un negro. Le coste ed il torace sono analoghi a quelli d'una scimmia, ma il cranio è assolutamente umano.

Alcuni indizi lasciano credere che i muscoli del collo dovessero essere molto forti e che quell'uomo non si mantenesse completamente diritto camminando. Ha trentasei denti tutti intatti, ma che paiono limati ed aguzzati. Le cavità del naso e degli occhi sono simili a quelle dei "bushmen" primitivi dell'Africa.

Il dott. Reck fa risalire l'età di quell'uomo al periodo diluviale dell'Africa che corrisponde al periodo glaciale dell'Europa, e cioè a 150 mila anni fa.

Al quindici di Maggio il Canale del Panama è aperto al commercio marittimo mondiale. I transoceanici passeranno dall'Atlantico al Pacifico verso le sponde occidentali, verso i lidi della California "The Land of Promise".

I CONSIGLI PER L'AGRICOLTORE

Avviene a volte di avere aceto troppo carico di tinta: come si può fare a ridurlo ad una tinta leggermente rosea?

Basterà aggiungere per ogni ettolitro di aceto due litri di latte scremato agitando ben bene tutta la massa e decantando e filtrando poi con sacchetti di tela dopo due giorni.

Per decolorare completamente si può usare il nero animale o nero d'ossa che d'ovrà essere purissimo: si aggiunge all'aceto nella dose di 200-300 grammi per ettolitro e dopo 4 o 5 giorni si fa la decantazione o la filtrazione. Se l'aceto rimanesse torbido lo si passa attraverso a trucioli di faggio.

PER CONSERVARE IL VINO IN FIASCHI

Per conservare il vino nei fiaschi è uso comune mettere sul vino un leggero strato di olio d'oliva.

La pratica però non è consigliabile perchè l'olio può inacidire e comunicare cattivi gusti al vino. D'inverno il vostro olio può gelare dimodocchè l'aria riesce ugualmente e giungere a contatto col vino.

Si consiglia per ciò come più conveniente l'olio di paraffina che quando sia puro e rettificato non comunica odori o sapori al vino.

Esso non gela e non diventa preda dei topi che certe volte sottraggono l'olio dai fiaschi: il prezzo dell'olio di paraffina inoltre è minimo.

LE ALGHE E LA CALVIZIE

Le alghe marine non sono, come si potrebbe credere, dei vegetali inutili; esse servono invece a molteplici usi ed il loro commercio rappresenta per molta gente una fonte di guadagno tutt'altro che pregevole. E' in Inghilterra sopratutto che questo dono gratuito del mare viene raccolto e venduto sistematicamente. Sulle coste di Cornovaglia, di Scozia, d'Irlanda, buona parte della popolazione si dedica a tale commercio: nell'isola di Guernesey la vendita si aggira sui 30,000 carri all'anno.

Le alghe sono anzitutto un ottimo concime, specialmente adatto, grazie alla loro grande potenza fertilizzate, a forzare cultura degli erbacci primaticci nei paesi di temperatura poco favorevole. Esse sono adoperate, dice il "Giornale," da parecchie industrie, quali la fabbricazione della carta, dei cappelli di feltro e di paglia. la tintura di certe stoffe, nonchè nell'alimentazione del bestiame. Due nuovi campi si aprono adesso al loro sfruttamento: la fotografia, in cui i preparati a base di alghe marine tendono a sostituire largamente le ordinarie gelatine, e la produzione di taluni specifici suggeriti per aumentare la crescita dei capelli e per diminuire l'eccessiva corpulenza.

LA FOGLIA DEI CARCIOFI COME ALIMENTO DEL BESTIAME

La carciofaia, oltre ai capolini, offre una buona produzione di foglia, la quale può benissimo utilizzarsi per l'alimentazione del bestiame bovino.

Essa viene perciò ad assumere una certa importanza anche per molti nostri ortolani, che, scarsi di altri foraggi, possono così avere a disposizione della stalla del foraggio fresco ed assai primaticcio.

La sfogliatura dei carciofi può iniziarsi agli ultimi di febbraio e ai primi di marzo e continuarsi successivamente per 4 o 5 volte fino a tutto aprile e ai primi di maggio. Secondo esperimenti di A. Sebastianelli, facendo la sfogliatura per quattro volte e togliendo ogni volta 3 o 4 foglie per pianta, si sarebbe giunti a ricavare da un ettaro coperto da 14 mila piante circa 850 q.li di foglia. Quantità, come si vede, veramente enorme, e che viene ad essere di un aiuto grandissimo in questa stagione, nella quale maggiormente si sente la deficienza dei foraggi.

Sempre secondo il Sebastianelli, scrive la "Venezia Agricola", i bovini da lavoro continuano a mangiarla fino a che se ne produce, mentre quelli da latte dopo un pò di tempo, quando cioè si accentua il sapore amaro, mangiano solo la costola. Il latte proveniente da vacche alimentate con simile foraggio coagula facilmente, perchè i carciofi possiedono appunto una sostanza capace di coagularlo e che una volta era largamente preparata e usata come presame nel caseificio. Si sconsigli perciò di far servire tale latte all'alimentazione dei bambini. Si ritiene anche che le foglie di carciofi siano dannose alle vacche da latte, ma su ciò vi sono da fare molte riserve, non essendosi finora riscontrati inconvenienti di sorta.

Per cui questo foraggio verde può entrare, se non in grandi proporzioni come alimento esclusivo, certo come consigliabile supplemento alle razioni secche e talora assai poco nutritive, che in molte stalle si è costretti adoperare.

L'EVOLUZIONE DEL FIOR D'ITALIA RESTAURANT

Dal 1.o Maggio 1886 al 1.o Maggio 1914

La figura in alto a sinistra mostra il Restaurant all'epoca della sua prima apertura. In basso a sinistra il Fior d'Italia costruito 38 giorni dopo il fuoco. In basso a destra quale fu rimodernato nel settembre del 1907 e quale è oggi. Nel centro la grande sala superiore capace di 400 persone.

Queste fotografie, più di qualsiasi descrizione, illustrano il prodigioso cammino ascensionale del popolare Fior d'Italia Restaurant di San Francisco, Cal., fondato il primo Maggio 1886 dal Signor Angelo Del Monte, un audace ligure pieno di iniziativa e di risorse. D'allora ad oggi questo elegante ritrovo ha continuato a progredire tanto che ora è considerato uno dei migliori su tutta la Costa del Pacifico e la sua clientela va continuamente aumentando.

Il Fior d'Italia abilmente diretto da Mr. Cicchi, è la vera mecca dei buongustai di San Francisco, la città cosmopolita.

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., MAY 15 — JUNE 1 - 1914 No. 17-18

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi-Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa)

A Magazine Devoted to Progress in California

L'ALLEVAMENTO DEI MAIALI
NELLO STATO DI CALIFORNIA

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., MAY 15 — JUNE 1 — 1914 No. 17-18

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO	
Un anno	$2.50
Sei mesi	"1.50

SUBSCRIPTION RATES	
One year	$2.50
Six months	"1.50

LA MOSTRA ITALIANA ALL'ESPOSIZIONE PANAMA-PACIFIC

Nell'"Italia" del 25 maggio abbiamo letto varie interessanti corrispondenze da Roma di Pio Vanzi sulla questione della partecipazione del governo italiano alla Esposizione Mondiale del 1915. L'articolo era corredato da parecchie illustrazioni riproducenti il progetto architettonico della Mostra Italiana felicemente ideato dall'architetto Marcello Piacentini.

Questo giovine architetto romano, che già si è distinto in altre esposizioni, invece del solito Padiglione unico, quasi sempre pesante e mastodontico ha ideato un gruppo di vari edifici artistici che in mirabile fusione riprodurranno i più celebri caratteri architettonici italiani. Infatti dal progetto presentato dall'architetto Piacentini, già approvato dal Commissario generale Ernesto Nathan, risulta che il gruppo è costituito da un edificio laterale in istile umbro, un edificio centrale sullo stile veneto ed un edificio laterale sollo stile lombardo.

Il Commisario Generale Ernesto Nathan, al quale da queste modeste colonne inviamo il saluto entusiastico, nell'imminenza del suo arrivo, ha preso opportunamente le necessarie misure per assicurare alla Mostra Italiana un carattere di severa ed artistica bellezza, come lo prova il progetto dell'architetto Piacentini.

La nostra mostra, riferisce il corripondente romano dell'"Italia" avrà un carattere industriale. E ce ne rallegriamo. Era tempo di farla finita colle pseudo mostre artistiche a base di statuette d'alabastro e di gesso e di riproduzioni di vecchi capolavori.

Mostreremo il presente e non il passato, facendoci valere ed ammirare per noi stessi, non per virtù dei nostri antenati.

E che riusciremo in questo patriottico compito ce ne dà affidamento la serena ed illuminata saggezza del Commissario Nathan.

GLI INCENDI FORESTALI

L'avvicinarsi della bella stagione deve richiamare la nostra attenzione sul grave pericolo degli incendi forestali. E' da lodarsi quindi l'iniziativa della Tamalpais Fire Association che recentemente ha pubblicato delle circolari ed ha fatto affiggere dei manifesti noi boschi della contea di Marin raccomandando ai visitatori ed ai turisti di usare la massima prudenza allo scopo di prevenire i disastrosi incendi forestali.

In altra parte della rivista pubblichiamo delle statistiche prese dal rapporto del capo ispettore forestale del nostro Stato sull'ammontare dei danni causati dagli incendi nei boschi, nel 1913 in California. Si tratta di circa mezzo milione di dollari.

Facciamo nostre le raccomandazioni della Tamalpais Fire Association. E' nostro dovere. Ricordiamo quanto ebbero a soffrire gli abitanti della Contea di Marin nell'estate dello scorso anno quando si incendiarono le foreste lungo le pendici del monte Tamalpais. La triste esperienza non sarà tanto facilmente dimenticata; ed è stato appunto in seguito a quei disastrosi incendi — causati a quanto pare dall'incosciente negligenza di alcuni turisti— che si è costituita la Tamalpais Fire Association.

Coloro che abitano in campagna sono più direttamente interessati nella prevenzione degli incendi forestali. E' quindi loro interesse di adottare tutte le misure precauzionali consigliate dall'esperienza per eliminare questo pericolo, e devono vigilare nell'intento di indurre gli altri a seguire il loro esempio. Ma anche gli abitanti delle città hanno il sacrosanto dovere di prendere le opportune misure contro gli incendi nei boschi. Quando si recano a fare delle passeggiate e delle escursioni nei boschi gli abitanti delle città devono essere molto cauti quando accendono dei fuochi in campagna e nei boschi: non si gettino via dei mozziconi di sigaro accesi, non si abbandoni mai un fuoco acceso. Sono queste delle precauzioni elementa-

ri, che non costano nulla ma che hanno una grande importanza. Ricordiamo che le foreste costituiscono una delle più notevoli risorse naturali della California. Difendiamole.

NUOVO METODO DI CONSERVAZIONE DEI FORAGGI

Il dott. Samarani, della R. Stazione di caseificio di Lodi, ha tenuto testè presso la Società agraria di Lombardia una conferenza su un nuovo metodo di conservazione dei foraggi allo stato verde per mezzo di energica pressione meccanica in vasche speciali, metodo che vale ad impedire il riscaldamento dell'erba infossata. Il foraggio in tal modo compresso non si riscalda per intervento dell'acido carbonico dovuto alla respirazione cellulare. Questo elemento gasoso antifermentativo è trattenuto nella massa a mezzo di un largo tavolo che fa da chiusura ermetica delle vasche, e consente all'erba di subire solamente insignificanti perdite nel potere nutritivo iniziale.

Nell'intestino degli animali da latte questo alimento combatte efficacemente le fermentazioni putride e quelle deleterie, fermentazioni che sono la causa delle auto-intossicazioni intestinali.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Da parecchi anni, negli Stati Uniti, il commercio non ha saputo mantenersi in una posizione sostenuta. Con tutto ciò il modesto commerciante non ha mai perduto il suo ottimismo, così caratteristico della razza americana. Se si considerano infatti gli avvenimenti di questo decennio non si può a meno di restare meravigliati se il movimento commerciale, in tutto il mondo, non è retrocesso. Quest'ultimo decennio è stato caratterizzato da una serie di continue agitazioni politiche ed economiche. La legislazione anti trustiaria, iniziata da Roosevelt nel primo anno del primo suo termine di presidenza, continuata poi durante l'amministrazione Taft non è ancora finita nel secondo anno della presidenza di Wilson. In questi ultimi dieci anni il "big business" è stato attaccato da ogni parte vulnerabile. Vennero disciolte le combinazioni industriali (trusts). Le persone furono dichiarate direttamente responsabili. La legge Sherman (contro i trusts) più di una volta fu sostenuta. Le tariffe doganali furono rivedute in senso riduttivo. Il sistema bancario è in via di trasformazione. Le compagnie ferroviarie vennero sottoposte ad un più rigido controllo. La situazione messicana concorse a creare delle serie complicazioni dannose agli scambi commerciali. Eppure la situazione finanziaria non è stata mai depressa in modo allarmante.

Qui nei nostri Stati dell'Ovest le condizioni generali fanno presagire una pronta ripresa dell'attività commerciale.

I raccolti si presentano ricchi ed abbondanti. I pronostici per l'agricoltore e per i milioni di individui in diretto contatto coi produttori del suolo, non potrebbero essere migliori. Tutti esprimono una grande fiducia nell'avvenire dai commercianti agli importatori dai mediatori ai funzionari pubblici, dai manager dei grandi magazzini cittadini ai propretari dei piccoli negozi di campagna. L'abbondanza dei raccolti, specialmente qui all'Ovest, secondo le previsioni dei competenti, eliminerà le condizioni sfavorevoli ed incomincerà l'era della prosperità. Qua e là però si fanno delle riserve. Vi sono dei "se" e dei "ma". Tuttavia, in tesi generali si può confidentemente affermare che nell'assieme il tono della vita commerciale è quanto mai ricco di armoniose speranze.

Questa rinascita di ottimismo non è già dovuto, ricordiamolo bene; nè alla attività politica, nè a saggezza dei governanti, od ai così detti "capitani" di industria, nè ai trusts, nè alle combinazioni — attività che dopo tutto sono artificiali — ma alla costante abnegazione degli agricoltori ed alla provvidenziale fertilità del suolo che ancora una volta generosamente soddisfa i bisogni dell'uomo.

IL MONITORE

LA COLTIVAZIONE DEL CARCIOFO GLOBE

Fra lediverse varietà di carciofi che più si prestano alla coltura in California è assai produttiva quella cosidetta "Globe". (Globe artichoke). Dato un terreno ricco, sedimentoso con acqua in abbondanza, la coltura del carciofo Globe è facilissima. Questo ortaggio poi si presenta sotto forma di una pianta bellissima che assai difficilmente è attaccata dai parassiti. Se si desidera allevare o perpetuare una data varietà allora si usano dei germogli: si possono però avere delle buone piante, con caratteri quasi identici, a mezzo di semi.

Quando si fa una coltura di carciofi con germogli (offsets) si deve seguire la regola di piantare questi germogli alla distanza di quattro piedi ciascuno su linee distanti sei piedi tra di loro. Se si ha alcun dubbio sulla fertilità del suolo allora è meglio ricorrere ad una ricca fertilizzazione con concimi naturali o chimici.

La piantagione è facile. Si ricordi di non piantare i germogli troppo profondi e di scavare tra una riga e l'altra dei solchi piuttosto profondi per far scorrere l'acqua d'irrigazione che deve essere usata in abbondanza durante la stagione asciutta. Eseguite queste operazioni le colture non richiedono altro lavoro eccetto l'inaffiamento.

L'epoca migliore per piantare i germogli è di febbraio o in autunno. Le colture autunnali nella successiva primavera daranno subito un buon raccolto mentre quelle di febbraio non produrranno molto.

Se si vuole fare una coltura di carciofi a mezzo di semi si semina in settembre od ottobre così le piantine nella successiva primavera saranno abbastanza vigorose e forti in modo da poter essere trapiantate. Si può alquanto raccorciare la radice che di solito è eccessivamente lunga nelle piantine da semi.

Il mercato pei carciofi di solito è assai facile poichè la richiesta è costante per questo delizioso ortaggio. I carciofi maturi sono posti liberi, allineati in piedi in cassette speciali fornite dai mediatori. Naturalmente i prezzi variano secondo le condizioni del mercato(domanda ed offerta) e qualche volta i prezzi di wholesale (all'ingrosso) sono così bassi da lasciare ben poco margine di profitto ai coltivatori.

LE AMENITA' DELLA TEMPERANZA

Bristol è una città curiosissima dove l'ubbriachezza e la temperanza vivono porta a porta, ambedue protette dalla legge sotto la forma di "prohibition" nel caso della prima e sotto la forma di "local option" nel caso della seconda. Una linea poco ideale divide la città in due e quella linea è il confine fra due Stati. Messa a cavalcioni sulla frontiera, Bristol che in apparenza è una città sola, in sostanza è... due città.

Di qua della linea è Bristol, Tennessee, dove la tem peranza è in pieno vigore. Di là della linea è Bristol, Virginia, dove le birrerie sono aperte e la gente beve quanto vuole.

(Siccome qualcuno si sforza di connettere l'immigrazione con l'alcoolismo, notiamo, in parentesi, che il Tennessee, dove vige la "proibizione" ha una percentuale di popolazione straniera uguale a 0.9, e la Virginia, dove si può bere, ha una percentuale di popolazione straniera uguale a 0.1).

Poichè la linea non ideale che divide Bristol in due è costituita da una strada, l'astemio che vuol diventare ubbriacone non deve far altro che passare sull'altro marciapiede. Ma questa non è la sola amena sorpresa della temperanza. Secondo una corrispondenza da Montgomery, appena inaugurato nel Sud il regime della temperanza, le distillerie clandestine cominciarono a pullulare da tutte le parti. Nell'Alabama, nella Georgia, nel Tennessee e in altri Stati meridionali, quando la virtuosa agitazione per la soppressione della vendidita dei liquori, si risolse in leggi rigorosamente temperantiste, le guardie addette alla sorveglianza delle distillerie clandestine erano soppresse quasi del tutto nel Sud e l'avvento della temperanza doveva dar l'ultimo colpo a quell'industria moribonda. Invece, appena le leggi temperantiste andarono in vigore, il numero delle distillerie clandestine aumentò ad un tratto del 50 per cento. La cosa si spiega facilmente. Sotto l'antico regime, le birrerie si erano moltiplicate a segno che ce n'era una ad ogni angolo di strada, e in cima ad ogni collina, e ad ogni tratto nelle campagne. Inoltre nelle sezioni rurali, in molti negozi di generi alimentari si vendevano liquori. Sicchè c'era poco profitto nella fabbricazione del "moonshine wiskey" — detto così, evidentemente, perchè veniva fabbricato di contrabbando in qualche fratta, di notte, al chiaro di luna. Il whiskey di contrabbando era andato rapidamente calando di prezzo, fino a raggiungere il bassissimo livello di $1.00 a $0.50 al gallone, e questi prezzi erano addirittura scoraggianti in vista dell'attività delle guardie daziarie federali con le cui carabine non c'era da scherzar troppo. I contrabbandieri erano, quindi, divenuti rarissimi. Ma dopo che il Sud divenne un arido deserto, infestato di proibizionisti sulle peste di quelli che vendevano del buon whiskey i distillatori di contrabbando che una volta lo facevano "per principio", mandarono il "principio" a farsi benedire e fabbricano del cattivo whiskey perchè c'è da fare un sacco di quattrini. Nè questo è un semplice modo di dire, usato per esagerare la speculazione.

Knox Booth, una delle guardie federali più note ed esperte, assicura che un contrabbandiere, con 6 bushels di granoturco e 200 libbre di zucchero, può produrre 20 galloni di whiskey vendibile a $4.00 al gallone. A questo modo, una piccola distilleria clandestina che può produrre facilmente 30 galloni di wiskey al giorno, rende $100 netti per una giornata di lavoro. E con queste prospettive di guadagno, il contrabbandiere — o "moonshiner" — non si preoccupa più tanto del pericolo che corre, e la sua industria, che c'era voluta una vita d'uomo ad estirpare, ha rimesso più salde radici di prima. La temperanza non solo ha fatto perdere al governo i proventi che gli venivano dalle distillerie autorizzate, ma gli ha inflitto la maggior spesa di un più vasto servizio di sorveglianza contro le distillerie clandestine.

Non è amena questa temperanza virtuosa che si fa alleata dei contrabbandieri contro le finanze dello stato, contro la salute pubblica e contro il legittimo commercio?

* *

Quel tale Ernest H. Cherrington che andò a tenere delle conferenze temperantiste perfino in Italia, dove non c'è l'alcoolismo che c'è in America, ha scritto un opuscolo, pubblicato dalla "Anti-Saloon League of America", nel quale tende — come si è accennato più sopra — a connettere la popolazione straniera degli Stati Uniti, col problema dell'alcoolismo

Vediamo un po' che consistenza abbia l'insinuazione di questo signore, e vediamolo alla luce delle cifre, poichè non hanno una base di fatti.

La popolazione totale degli Stati Uniti ascende a 91.972.266 abitanti dei quali, 46.348.883 sono sottoposti a regime di temperanza, e 45,624.483 possono bere ed ubbriacarsi. Il numero totale dei nati all'estero residenti negli Stati Uniti è di 13.515.866. Naturalmente, quasi nati all'estero, risiedendo negli Stati Uniti, sono, come il resto della popolazione, parte soggetti a regime di temperanza e parte a regime libero. Ma noi vogliamo largheggiare, e facciamo l'ipotesi che essi siano tutti bevitori. Ebbene, anche ammessa questa ipotesi, i nativi che bevono supererebbero sempre di 32.109.617 il numero degli stranieri — il che significa che gli stranieri possono essere bensì corrotti dall'esempio dei nativi, ma non possono in alcun modo essere dei corruttori. Del resto noi che siamo abituati al vino e non al whiskey — e perciò siamo temperanti — non abbiamo nulla a vedere col problema dell'alcoolismo americano dal momento che il consumo per capita di liquori fermentati, negli Stati Uniti (1912) è di galloni 19.96, mentre il consumo per capita di vino (1912) è appena di 0.58.

Ecco perchè, quel che noi scriviamo sulla temperanza, essendo perfettamente disinteressato e non dettato da alcuno, è ispirato ad una quistione di principio: quella dell'avversione che abbiamo per le oppressioni di un quacquerismo ottuso ed ipocrita che è dannoso agl'interessi ed al buon nome di questo paese.

PROIBIZIONISTI E ANTI-PROIBIZIONISTI

La lotta fra i proibizionisti ed i loro avversari sta svolgendosi e preparandosi in tutte le contee e centri urbani e suburbani dello Stato di California e degli altri. Seguendo l'adagio di tutti i popoli "il primo prossimo è se stesso" — "charity begins at home" — della California ci occuperemo.

L'adozione del proibizionismo per la California equivarrebbe alla sua totale ruina economica. Gli Stati Uniti debbono la fama di paese agricolo, in gran parte ai prodotti che il suolo di questa parte d'America ha reso alle fatiche del lavoro italiano. Italiana la coltura dell'olivo, quella della vite, degli agrumi, — aranci e limoni, quella delle frutte, dei legumi e di tanti altri generi che i giardinieri italici importano dalla patria loro in un con le braccia e la parsimonia, l'amore alla terra ed al lavoro che la feconda. L'agricoltura costituisce qui la risorsa principale della regione. Se il "farmer" od agricoltore non incassa denaro, le città alla loro volta ne rimangono prive. L'agricoltura inoltre, ha create parecchie industrie sussidiarie che da essa dipendono: l'industria delle frutta secche, l'altra delle "cannerie" ovvero delle frutta in conserva, quella dei concimi, degli strumenti e macchine agrarie e tante altre industrie a queste connesse.

Il mondo bancario ed industriale in genere, trae i suoi mezzi principali dal numerario che entra nello Stato in cambio dei prodotti agricoli che esso esporta negli altri paesi dell'Unione e pure fuori. A tutti i citati rami di attività e produzione nonchè ad altri che troppo a lungo ci trarrebbe il menzionare, il proibizionismo sarebbe sinonimo se non di morte assoluta e completa, almeno di riduzione fortissima e tale da diminuire, a dir poco, di nove decimi i profitti odierni Che avverrebbe? Le Banche non potendo più contare sui depositi nutriti dall'afflusso dei capitali che oggi si traggono dai raccolti, dovrebbero restringere i crediti e quindi impossibiliterebbero l'attività tanto agricola che commerciale ed industriale; le terre tolta l'industria vinicola che tanta superficie oggi occupa, scemerebbero di valore; riflettendo tale fenomeno anche sulle aree cittadine. L'emigrazione che costituisce l'avvenire della California cesserebbe dando anzi luogo ad un esodo di forze e braccia. Se si calcola il denaro che entra annualmente in California in cambio dei suoi prodotti vinicoli ed affini — distillerie, ecc. — la cifra di parecchie centinaia di milioni di dollari, non sembrerà esagerata; e se vi si aggiunge quella del denaro impiegato dalle industrie all'agricoltura affini e da essa dipendenti, le centinaia di milioni salgono a miliardi. Tutte queste cose ed altre ben sanno i proibizionisti, come pure sanno che nei paesi ove il proibizionismo venne adottato, il commercio clandestino e quindi non controllato, fiorisce, certo non con vantaggio della salute e moralità pubblica. Ad essi poco importa che una regione si riduca alla miseria purchè i loro principi trionfino unitamente al commercio del te' falso e del caffè non meno adulterato con ogni sorta di ingredienti, dall'orzo alla cicoria!

Senza più oltre estenderci sui danni che un regime proibizionista arrecherebbe al paese ed ai suoi abitanti, agricoltori principalmente, basti il riassumere: deprezzamento enorme dei terreni, ribasso dei prodotti agricoli, diminuzione di denaro circolante e di credito, morte di parecchie industrie sussidiarie dell'agricoltura; arenamento dei commerci, emigrazione in luogo di immigrazione. Perciò, dati i danni che il proibizionismo arrecherebbe alla regione, occorre che tutte le forze si uniscano, che tutti coloro che hanno diritto al voto si iscrivano al più presto nelle liste elettorali, pronti ad opporsi a coloro che vogliono ridurre la California ad una specie di Eden per i santoni e beate punzelle della "salvation army".

Prof. **Flavio Flavius**

LA COLTIVAZIONE DELLE BARBABIETOLE DA ZUCCHERO

Tutti coloro che sono al corrente delle condizioni sotto cui si è esercitata la coltura delle barbabietole da zucchero in Europa e nello stesso tempo conoscono i vantaggi naturali per questa coltura in California, non si meravigliano per il fatto che questo Stato produce una maggiore quantità di barbabietole per ogni acre, con un percentuale di zucchero assai più elevata, della Germania e della Francia. Per chi non è pratico di questa coltura riuscirà una sorpresa il conoscere che nonostante l'elevato costo della mano d'opera in California il costo di produzione è minore del costo della produzione in Europa. E' ancora una volta il meraviglioso clima della California che riporta la palma in questa gara col diminuire le spese di coltura, del raccolto e del carico.

Per la coltivazione della barbabietola da zucchero si considerano ideali i terreni soffici, ricchi di humus e calcio, con un notevole sostrato della stessa natura. Quanto più un terreno coltivato a barbabietola si allontana da questi caratteri tanto maggior lavoro, attenzione e sostanze fertilizzanti si richiedono per ottenre dei risultati soddisfacenti.

La coltivazione e le materie fertilizzanti sono i fattori più importanti nella cultura delle barbabietole: questi due fattori devono procedere di pari passo, poichè spesso la più ricca azione fertilizzante non ottiene risultato se non si pratica come si deve la coltivazione del suolo.

A parità di condizioni si ottiene un miglior risultato, cioè migliori raccolti, con minor fertilizzante ma buon lavoro, che con cattivo lavoro e molto fertilizzante.

L'industriale che dirige una fabbrica per l'estrazione dello zucchero dalle barbabietole, acquista quelle che hanno una maggiore percentuale di zucchero. Per ciò non è la grossezza della barbabietola ma la percentuale di zucchero che esse contengono. L'esperienza insegna che le barbabietole più ricche di questa sostanza organica sono quelle con piccola testa, di forme quasi snella, uniformi, di proporzioni medie, del peso che varia da due libbre a due e tre quarti. Siccome l'industriale compera le barbabietole a peso sembrerebbe interesse del coltivatore coltivare quelle che danno grossissimi prodotti, senza alcun riguardo alla percentuale della zucchero. E' un fatto però inne-

gabile che le barbabietole che contengono una maggiore percentuale di zucchero pesano assai più delle altre. Così gli interessi dell'industriale e dell'agricoltore sono identici.

Una barbabietola normalmente sviluppata deve assumere la forma di un cono, leggermente arrotondata verso l'estremità superiore, a forma di pera verso la metà e deve teminare uniformemente. La parte centrale contiene la maggiore quantità di zucchero; anche la parte inferiore è assai ricca di sostanze zuccherine mentre invece la parte superiore, là dove si distaccano le foglie non contiene che il quattro od il cinque per cento di zucchero.

Le condizioni climatiche della California sono assai favorevoli alla coltura della barbabietola da zucchero, pianta che come la vite ed il fico ama il sole ed i climi temperati.

La coltura delle barbabietole da zucchero, fatta con criterio e con una esatta conoscenza delle condizioni del mercato può essere altamente redditizia in quasi tutte le contee della California.

LA STATISTICA DEGLI INCENDI FORESTALI IN CALIFORNIA NEL 1913

Gli incendi forestali in California, nel 1913, hanno distrutto degli alberi e beni immobili per un ammontare di $511.077 devastando un'area di circa 559.370 acri, secondo le statistiche contenute nel rapporto annuale dell'ispettore forestale di Stato, G. M. Homans. In confronto cogli anni antecedenti queste cifre segnano un notevole aumento sia per riguardo all'entità dei danni, sia in riguardo alla superficie, eccettuato il 1909 nel qual anno il danno materiale fu di circa 600 mila dollari.

Gli incendi forestali del 1913 furono eccezionalmente dannosi al difuori delle foreste nazionali o riserve forestali. Infatti entro i limiti di queste foreste il danno è stato di $20.478 su di una superficie di 89.988 acri. Il rimanente è a carico dei privati e delle corporazioni.

Nella lotta per combattere gli incendi forestali nelle riserve nazionali si spesero soltanto $73.683.10 così suddivisi: mano d'opera straordinaria $42.362.23; guardie e foresters: $11.144.49; attrezzi e macchine $20.176,38.

Le cifre dell'Homans mostrano che in quell'anno si verificarono 1971 incendi. Le inchieste sulle origini di questi incendi hanno assegnato le seguenti cause: Ferrovie: 77, fulmini 881, criminosi: 185, incendi di masserie, 106; turisti 275; segherie, 50; ignote 294; miscellanee, 130.

I danni più rilevanti furono causati dai disastrosi incendi nelle contee di Santa Cruz, Orange e Napa negli scorsi mesi di Agosto e Settembre. Trenta differenti incendi nella contea di Santa Cruz devastarono 7778 acri di foreste, 39.108 acri di boscaglie, 500 acri di terreno a fieno causando dei danni per $148.266. La maggior parte di questi danni risale alla distruzione di farms e fattorie agricole. I danni degli incendi forestali nella Contea di Orange furono $94.246 e nella contea di Napa $87.320.

LA CONVENZIONE DEI FRUTTICULTORI DELLA CALIFORNIA A DAVIS

Nella prima settimana di Giugno — da lunedì a sabato — avrà luogo a Davis, nella Fattoria Agricola dell'Università di California, la quarantottesima Convenzione annuale dei frutticultori del nostro Stato. Questa convenzione sarà tenuta sotto gli auspici della Commissione d'Orticoltura dello Stato e del Board of Trade della Contea di Alameda.

Quest'anno la Convenzione dei frutticultori avrà un'eccezionale importanza essendovi all'ordine del giorno delle questioni di altissimo interesse per i farmers e specialmente per i frutticultori. I delegati che in numero di oltre 1700 si raduneranno nella State Farm di Davis saranno chiamati a discutere l'argomento della legge delle otto ore del lavoro che si vuole rendere obbligatoria anche per i lavoratori dei campi a mezzo di una votazione referendaria nel novembre venturo; la questione dell'"Home Rule in Taxation"; lo stanziamento in bilancio di una notevole somma di denaro per combattere le malattie delle piante, ecc.

Negli scorsi anni la Convenzione o Congresso durava soltanto due o tre giorni col risultato che i delegati non conseguivano alcun successo pratico. Invece quest'anno si avranno sei giorni di discussione e di studio.

Il prof. T. F. Hunt, presidente della facoltà di agricoltura dell'Università di Berkley terrà un corso di conferenze sul tema "Utili informazioni ai nuovi Settlers". Il prof. Etcherry tratterà di irrigazione; al Dr. Lipman fu affidato l'argomento dei concimi chimici e del trattamento del terreno.

Una serie di conferenze sarà tenuta sull'argomento di vitale importanza "Il mercato dei prodotti agricoli".

Le donne che prenderanno parte alla Convenzione avranno l'opportunità di assistere alle conferenze sull'argomento "La donna ed i vantaggi dell'orticultura".

I giornalisti potranno accorrere alla conferenza sul "Giornalismo e l'Agricoltura".

Anche la questione del proibizionismo e del proposto emendamento proibizionista saranno largamente discussi dai delegati.

L'editore di questa rivista è stato gentilmente invitato dal prof. Van Norman, direttore della State Farm di Davis, ad assistere al lavori del Congresso. Il Dr. Spozio ha volonterosamente accettato. Al primo di giugno egli si recherà a Davis e pianterà la sua tenda sul campo stesso della fattoria e frequenterà i corsi di maggiore interesse ed importanza per i farmers italiani e ne farà dei larghi riassunti per il MONITORE. Mrs. Spozio assisterà alle conferenze sull'argomento "La donna ed i vantaggi dell'orticultura" e ne farà un riassunto per le gentili lettrici di questa rivista.

Diffondete il MONITORE. E' l'unica rivista agricola commerciale, redatta in italiano, negli Stati Uniti.

NOTE D'ORTICOLTURA RAZIONALE

L'ortolano, la terra, l'acqua, il clima ed il mercato. Questi cinque fattori, riunitisi, decidono di fare un buon orto e subito si mettono d'accordo. Perchè l'opera sia coronata dal successo dobbiamo naturalmente ammettere che tutti vadano d'accordo.

L'ortolano è pieno di buona volontà, e laborioso: la terra è fertile e ricca; l'acqua vi è in abbondanza; il clima è temperato durante tutto l'anno, ed il mercato è in condizioni da assorbire tutto quanto si produce. Date queste condizioni l'industria dell'orticoltura deve dare dei lucrosi guadagni.

Perchè dunque Giovanni con 10 acri di orto guadagna annualmente $2000 mentre il suo vicino Giuseppe, egli pure ortolano, coltivando la identica estensione di terreno non può guadagnare neppure mille?

Il motivo è spiegato assai presto.

Il primo ha studiato il sistema razionale di coltivazione dell'orto e si rende conto di quello che fa, mentre il secondo è ignorante, fa tutto a casaccio ottenendo così pochi e cattivi prodotti. In questo caso a nulla gli servono le bestemmie. L'unico rimedio, per porvi un riparo, è l'istruzione e la pratica. Si istruisca e faccia pratica dando pure ascolto ai savi consigli di persone competenti e specialmente legga quanto si pubblica nelle riviste serie e ben redatte.

Dobbiamo convenire quindi che il sapere è il fattore principale per la buona riuscita in ogni intrapresa.

Ritornando al nostro primo argomento è bene ricordare che: l'acqua è la vita, l'acqua è la morte delle piante d'ortaggi.

L'acqua ha un grande valore nutritivo per le piante d'ortaggi ma è necessario sapere come somministrarla, conoscere cioè quando le piante ne hanno bisogno, nel caso contrario l'acqua è dannosa.

Piantate per esempio dei pomidori, pepi, cavolfiori, e qualsiasi altro ortaggio: abbeverateli tutte le sere abbondantemente; dopo otto giorni li troverete morti. Chi li ha uccisi? l'acqua. Piantate in primavera qualsiasi ortaggio, senza acqua, e dopo alcuni giorni li troverete morti. Perchè? per la mancanza d'acqua.

L'esperto orticoltore somministra, a tempo debito, l'acqua all'orto e preferisce la sarchiatura anzichè riabbeverare. La sarchiatura sprigiona i gas acidi dal suolo, permette alla terra di nitrificarsi, riesce infine a conciliare l'accordo dell'equilibrio dei fattori vitali del nutrimento delle piante, aria, calore, umidità che promuovono la formazione delle sostanze assimilabili: così le piante si nutriscono, crescono rigogliose e rapide e di buon sapore.

Alcune piante, come i pomidori, pepi, melanzane, ecc., abbeverandole abbondantemente all'atto della fioritura perdono quasi la metà dei fiori che stanno per fecondarsi perciò si perde una buona parte del prodotto. Quanto meglio si sarebbe fatto a non abbeverarle! Anche le cipolle da ingrossare, abbeverate abbondantemente danno molto sviluppo in fogliame ma scarso è il prodotto: la stessa perdita è subita nella coltura dei finocchi, sedano, cavolfiori, ecc. In conclusione, bisogna ricordare di annaffiare abbondantemente solo quelle piante delle quali si consumano solo le foglie, come insalata, biete, spinacci, cavoletti, ci polline di primavera; per gli altri ortaggi poca acqua e molta sarchiatura. Specialmente per gli ortaggi di inverno l'acqua in eccesso è il peggiore dei nemici.

Dall'aprile a tutto settembre preferite annaffiare nelle ore pomeridiane e così pure tutto quanto trapianterete; negli altri mesi conviene fare tutte le operazioni di trapianto e inaffiatura nelle ore antimeridiane

E' bene tener presente di abbeverare il semenzaio il giorno prima del trapianto e far sì che le piantine portino seco molta terra attaccata alle radici e, se è possibile usate una zappettina acciocchè le piante siano ben trapiantate: così avranno senza soffrire, un buon attecchimento. Questo è il segreto, del successo del buon orticoltore: affrettare l'attecchimento delle piantine senza perdere il primo mese.

In giugno l'orto è già tutto ben sviluppato e l'orticultore è occupato a pulirlo dalle cattive erbe: colloca i pali per le piante rampicanti ed incomincia a castrare le zucchette, le angurie, i meloni, i cetrioli e le altre cocurbitacee, svelle il granoturco zuccherino, raccoglie le fragole, i lamponi, cipollette, ravanetti, carote, lattughe, capucci, barbabietole, fagiuolini precoci, piselli e varie altre specie d'insalata.

Il terreno da essere trapiantato deve essere abbondantemente annaffiato due giorni prima di ricevere le piantine. E' una pratica assai cattiva quella di trapiantare a terreno secco od eccessivamente bagnato.

Agr. **Giovanni Failla**

State Farm, Davis, Cal.

NOTIZIE AGRICOLE GENERALI

— La Commissione ferroviaria di California si è messa d'accordo colle compagnie ferroviarie ottenendo una riduzione sui prezzi di trasporto dei meloni, per vagoni.

— I ragazzi dell'High School di Woodland hanno deciso di formare un hog Club (club dei maiali?) per poi entrare nella gara per l'allevamento dei maiali.

— I coltivatori di peri lungo il fiume Sacramento River stanno combattendo una lotta accanita contro il "blight" piccolo insetto parassita delle piante da frutto.

— Il raccolto delle pesche nelle contee della vallata del San Joaquin River quest'anno sarà assai scarso.

— Nella contea di Tulare, specialmente nei dintorni di Porterville, gli scoiattoli si sono moltiplicati in modo incredibile causando gravi danni alle campagne.

— A Los Banos e in altri punti della vallata del fiume San Joaquin il raccolto dell'orzo quest'anno è eccezionalmente favorevole.

— I funzionari della Tulare County Citrus Protective League stanno gettando le basi per una campagna educativa allo scopo di prevenire la spedizione di frutta ancora acerba.

— Si calcola che il raccolto delle barbabietole da zucchero in California quest'anno supererà un miliardo di tonnellate.

— Le uova con due rossi (tuorli) sono il risultato di una degenerazione adiposa dell'ovaia. Questa forma morbosa, è pure la causa di uova di dimensioni e forma irregolari.

I famosi "redwood trees" (abeti rossi) delle foreste della California.
Difendiamoli dagli incendi!

LA MORTE DEL SOLE

LA NOTIZIA lanciata da uno scienziato americano, che il mondo, vale a dire il nostro sistema solare, non ha più che cinque milioni d'annetti d'esistenza, ha lasciato il pubblico dei due emisferi abbastanza indifferenti.

Forse perchè, per la maggior parte degli uomini, cinque milioni d'anni raprresentano un avvenire sufficientemente esteso?

La ragione è probabile che sia un'altra, ma diciamo piano che non la sentano i colleghi del profeta americano: le predizioni degli scienziati e le loro malinconie a lunga scadenza hanno ormai perduto tra i profani ogni credito, destinate come sono ad essere smentite nel nome stesso della scienza la settimana dopo..., e anche prima.

Consideriamo ad ogni modo il problema, che può avere la sua importanza per i nostri arcipronipoti di cinque milioni d'anni a venire.

E' possibile che la fine del mondo sia tanto... vicina? Quali calcoli possono autorizzare gli astronomi e i cosmografi ad assegnare un limite alla vita del Sole e del suo sistema?

Come tutti sanno — la frase è d'obbligo — il Sole è un ammasso di gas caldo di 1,300,000 volte più voluminoso della terra.

Questa enorme massa, la cui temperatura oscilla fra i 7000 e i 10.000 gradi, va giornalmente raffreddandosi. E' fatale, dunque, che la sua radiazione ,dopo essersi progressivamente indebolita, finirà per cessare del tutto.

Il che significherà la morte per il nostro pianeta, la morte nel buio e al freddo: una brutta morte.

Fin qui niente d'illogico. Ogni astro nasce e vive per morire, come gli animali; e il cielo è sparso a milioni di soli spenti. Resta da calcolare la data della catastrofe

Le attuali cognizioni di fisica e di meccanica celeste ci permettono di effettuare questo calcolo? Fino ad un certo punto, sì; con un'approssimazione che non ha pretese di matematica esattezza.

Bisogna rifarsi ad un altro quesito: donde ricava il Sole quel calore di cui, in modo press'a poco costante, ci gratifica?

Senza dubbio si rilevano nel suo potere calorifico delle oscillazioni; ma di corta durata e periodicamente equilibrato. Nei tempi storici il clima terrestre non ha subito variazioni apprezzabili.

Una reale diminuzione del calore solare non si verifica: dunque il calore irradiato viene in qualche modo restituito al gigantesco focolare.

In qual modo? Mayer ed Helmholtz hanno così risposto: — Il Sole era dapprima assai più voluminoso che ora non sia. Per effetto delle leggi dell'attrazione la massa gasosa si contrae, diminuisce di volume.

Orbene, la fisica c'insegna che, in tali condizioni, un gas può ricuperare il calore perduto per irradiazione, il quale si dissipa nello spazio circostante.

E il calcolo stabilisce che basta una diminuzione annua di 76 centimetri nel diametro del Sole, perchè il suo calore rimanga per migliaia d'anni costante.

Attualmente il Sole presenta un diametro di 1,390,447 chilometri. Nessuno dei nostri strumenti servirebbe a rilevare la diminuzione che in questo diametro si verifica "in un millennio."

Per constatarla indubitatamente bisognerà attendere diecimila anni, giorno più, giorno meno.

Fra sette milioni d'anni, il Sole irraggerà ancora la stessa quantità di calore; ma il suo disco apparirà agli uomini (ed anche alle donne) quattro volte meno grande.

E sarà finita. Da quel punto nulla potrà compensare la perdita del calorico causata dall'irradiazione.

La temperatura media della terra se ne risentirà: nelle regioni settentrionali la vegetazione perderà una parte della sua vitalità; il grano e l'uva non matureranno più, e le popolazioni emigreranno in massa verso le regioni equatoriali. Ci sarà posto per tutti, laggiù?

E dopo qualche altro milione d'anni ogni forma di vita diventerà sul nostro povero pianeta impossibile.

Ancora qualche decina di milioni di anni, e il celeste faro che ci dispensa calore e luce avrà del tutto perduto coll'una e l'altra energia il rango che occupa tra le stelle nella volta celeste.

Tali sono le deduzioni più attendibili della scienza riguardo al problema della durata del Sole. Come si è visto, esse concedono all'umanità un po' di respiro... per altri dieci o quindici milioni di anni. Di qui ad allora ci sarà il tempo di pensare a salvarsi l'anima.

Ma se la morte naturale del nostro pianeta, la morte per assiderazione, non c'è pericolo che accada tanto presto, la stessa cosa non si può dire della morte per accidente.

Nel suo viaggio senza riposo, attorno al Sole alla bella velocità di 29 chilometri al secondo, la terra potrebbe sempre imbattersi nel nucleo solido d'una cometa fuor di strada. E sarebbe un cattivo incontro.

Un'altra ipotesi allegra. Il Sole trascina seco — come nessuno ignora — negli spazi tutto il corteo dei suoi pianeti, filando verso la costellazione della Lira ad una velocità trenta volte più considerevole di quella degli obici all'uscita dal cannone.

In questa corsa intersiderale cominciata cento milioni d'anni fa, mese più, mese meno, potrebbe benissimo accadere che il Sole urtasse in qualche stella, accesa o spenta non importa. Sono casi che nell'universo accadono ogni giorno. E allora la fine sarebbe anticipata come niente di quei tali milioni d'anni che ci spettano.

Ma non vogliamo insistere troppo in questa ipotesi, coll'aria di far profezie di questo genere, per non sentirci dire la formula di rigore: "Crepi l'astrologo"!

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

I pittoreschi dintorni di San Francisco: Una "Hacienda".

CONCORDATI E FALLIMENTI

Leggiamo nell'"Impresa moderna", rivista commerciale edita a Milano:

"Molte volte ci lagniamo di danni la cui responsabilità risale in buona misura a noi stessi. Uno di questi casi mi pare sia appunto quell'infierire di fallimenti che con tanta leggerezza vengono dichiarati e che sono cagionati qualche volta da reali dissesti dolorosi e qualche volta, abbastanza spesso, da speculazioni illecite da libri tenuti con troppa abilità da ragionieri compiacenti, che permettono a chi fallisce di concludere un concordato, e di risorgere meglio assai di prima, e con un discreto peculio, frutto di una caduta ben misurata.

Fra i falliti si possono distinguere tre classi:

Quelli che falliscono per circostanze avverse, pur avendo condotti i propri affari con diligenza, onestà e competenza.

Quelli che falliscono perchè han intrapreso leggermente un commercio con niente o quasi niente da perdere e han detto: "stiamo a veder come la sa andare".

Quelli che falliscono perchè sanno che, in certi casi, il fallimento può costituire una speculazione sicura e buona.

I primi, benchè falliti, han diritto alla nostra stima e anche alla nostra simpatia e vi saranno purtroppo sempre, perchè il commercio, eccetto per alcuni rari spiriti superiori, vuol dire in parte caso, fortuna. Ad essi sia concesso il concordato anche con piccolissimo dividendo, permettendo loro di conservare un nome illibato e di ritentare la prova senza alcuna remora. Ma le due categorie che seguono devono potersi assai ridurre, con buon guadagno della prosperità dei commerci, della loro dignità e della moralità pubblica.

E' cosa risaputa che vale più un magro accordo che una grassa sentenza, e che, nel caso nostro, è meglio un piccolo dividendo per via di concordato amichevole che una grassa liquidazione giudiziaria. L'interesse più vicino porta dunque a preferire sempre il concordato, ed è infatto quello che si fa: ma vediamo se la cosa ritorna veramente all'interesse ultimo degli stessi creditori.

Vi son molti che fanno da sè alcuni lavori che potrebbero esser compiuti dai loro dipendenti. La spiegazione che dànno del loro operare è questa: Nel tempo che metterei a insegnare a fare, faccio io stesso, e economizzo del tempo. Questi non pensano che il loro guadagno è limitato a una volta e che quello, che invece realizzerebbero insegnando bene una volta per sempre, si ripartirebbe in mille volte. Essi fanno come chi preferisce avere oggi un uovo che molte galline domani, cosa questa che, a dispetto del buon proverbio è ancora a dimostrarsi vera, come ben sanno i moderni stabilimenti industriali che trovano opportuno di spendere oggi una somma egregia per l'acquisto di speciali macchine, le quali daranno dell'utile solo dopo molti mesi di lavoro e talvolta dopo molti anni. Del resto, la cosa è ovvia e non mette conto di insistervi.

Ora, così appunto fanno i creditori ammessi alla conferenza fallimentare.

Solo preoccupati di perdere, sul momento, il meno possibile, accordano con deplorevole facilità il concordato anche al 15 per cento, o anche a meno pure avendo magari piena convinzione di essere stati raggirati da una canaglia.

E non pensano come, agendo in questo modo, incoraggino i disonesti e gli irresponsabili.

Per quanto ora certe sensibiltà sieno assai affievolite e non vi sia quasi più alcuno capace di provare per il proprio fallimento le angoscie che Balzac ha descritte nel suo "Cesar Birotteau", pure al nome di "fallito" ancora non si è divenuti indifferenti, e le varie limitazioni che tale dichiarazione porta con sè son tali da poter ancora fortemente increscere. Ma quando vi è la pronto il concordato a detergere col suo onnipossente carisma ogni macchia, come volete che vi sia qualche ritegno?

Ci vuole una maggior severità, o per parlar più chiaro, ci vuole da parte dei commercianti un maggior eroismo. Sarà alla fin dei conti un eroismo messo bene a frutto. Il frutto si godrà, è vero, dopo qualche sacrificio, e dopo qualche anno, ma in compagnia di molti altri.

E voi avrete in questa occasione ben compreso che l'altruismo non è altro che un egoismo a lunga scadenza. Voi, rinunciando a una buona parte del vostro riparto per provocare la liquidazione fallimentare, siete altruisti perchè mirate a uno scopo di moralità generale, assoggettandovi anche materialmente a una perdita immediata, ma siete egoisti perchè il vostro sacrificio alla lunga frutterà bene anche per voi.

Ma tutti gli sforzi delle unità divise anche se numerose, son destinati a naufragare. Occorre, per ottenere qualche cosa, organizzarci. Perchè non si fonderebbe, per esempio, sotto un nome o un altro, una Lega che riunisse un grande numero di commercianti e industriali decisi a tutelare i loro veri interessi meglio di quanto per il passato non fu fatto? Perchè non potrebbe sorgere una tale Unione destinata certamente a fare del bene al Commercio in genere, moralizzandolo?

PER COLTIVARE LE ANGURIE

Questa coltivazione vuole terreno ricco di materia organica decomposta e per essa si prestano i prati dissodati o i terreni abbondantemente con letame di stalla ben maturo.

L'anguria vuole inoltre una buona concimazione: in ogni buca dove viene posto il seme si dovrà mettere una miscela di perfosfato di solfato potassico e nitrato di soda che darà certo risultati ottimi.

UNA INDUSTRIA RIMUNERATRICE: L'APICOLTURA E L'IMPORTANZA DELLE VISITE AGLI ALVEARI

ALGRADO l'autorità di eminenti apicoltori, che preconizzano il metodo semplicista e consigliano di lasciare che le api lavorino senza mai toccarle, malgrado i contrattempi e le perdite che possono subire le colonie per incapacità o imprudenza, colui che alleva api deve imparare a manipolarle.

Visitare un alveare non consiste nel completo sconvolgimento della colonia, schiacciamento delle api e disturbo continuo delle operaie, ma nell'osservazione diretta a seguire e dirigere la colonia nelle sue costruzioni, venir in aiuto ai suoi bisogni e constatare il suo normale andamento.

Certamente uno sciame in periodo di tempo favorevole può perfettamente far a meno del nostro concorso, costruire dei bei favi e radunare abbondanti provviste. Ma quando viene il tempo cattivo sono subito fermate; la colonia si trova in uno stato precario e, se manca il nostro intervento, può essere perduta. Alle incertezze della temperatura, così frequenti sul cominciare della primavera, bisogna aggiungere la mancanza di regina, le malattie, la tarma, il saccheggio, ecc., cose tutte che una visita anche superficiale vi rivela, ed alle quali si può subito rimediare.

In molti casi anche una colonia prosperosa, ben provveduta, può far a meno delle nostre visite. Ho tuttavia constatato frequentemente che queste visite non sono inutili, e che un piccolo soccorso è qualche volta molto salutare.

Se si diventa fabbro lavorando il ferro, si diventa apicoltore manipolando le api, e se si fa uso di alcune precauzioni, dopo di essersi iniziato ai loro costumi, si potrà affrontarle senza pericolo col convincersi delle seguenti indicazioni.

Non si deve visitare un alveare, rileva l'"Apicoltore Moderno" da "L'abeille et sa culture", se non quando il tempo è bello, dalle 10 del mattino alle 3 della sera. In queste ore il maggior numero delle bottinatrici sono ai campi; e poichè generalmente sono le api più vecchie che sono le più aggressive, meno ve ne sarà nell'arnia, minor pericolo si correrà di essere punto.

Alcune precauzioni preliminari sono necessarie. L'apicoltore si provvederà dunque: 1.o d'una cassa capace di contenere alcuni telaini, per potervi depositare quelli che si toglieranno dall'arnia e metterli così al coperto dalle vagabonde circonvicine; 2.o d'un affumicatore; 3.o di una spazzola; 4.o di un leva-telaini; 5.o di un coltello Bingham.

Si completerà questo materiale con un velo, due manichini e due o tre pezzuole o tovaglioli d'una superficie uguale a quella superiore dell'arnia, che serviranno a coprire i telaini.

Questi oggetti si trovano presso tutti i negozianti di articoli apistici; tuttavia la spazzola può essere sostituita con penne d'oca o di dindo, il leva-telaini con una lima fuori d'uso o uno scalpello; i manichini si possono confezionare con tela increspata, stretta a ciascuna estremità da un elastico, avendo cura di lasciare a due o tre centimetri da uno dei margini un buco per passarvi il pollice.

L'affumicatore è uno strumento indispensabile, di cui bisogna sapersi servire. Lo si alimenta con cenci di filo o di cotone, vecchi sacchi o tele d'imballaggio fuori d'uso; si possono adoperare le erbe aromatiche, le foglie secche, la paglia e il legno infracidito. I cenci devono essere ben accesi prima di essere messi nell'affumicatore; senza questa precauzione si spengono; bisogna pensare a rifornirlo man mano che la consumazione avviene, questa essendo assai rapida con le piante secche. Il numero dei soffii varia secondo la quantità ed i caratteri delle api, lo stato della temperatura e l'abbondanza dei raccolti.

Si affumica leggermente una colonia debole e fortemente una rigogliosa ed aggressiva. Si darà qualche soffio di più con un tempo un po' fresco, di meno con un tempo caldo; si affumicherà di più se la raccolta è scarsa, di meno se il nettare abbonda.

Quando una colonia è molto aggressiva, prima di visitarla, prudenza vuole che si affumichi a due o tre riprese a uno o due minuti di intervallo; le colonie d'un carattere irascibile si trasporteranno, dopo averle affumicate bene, a venti o trenta metri, ed al loro posto si metterà un'arnia vuota. Dieci minuti dopo si affumicherà di nuovo e si potrà dar principio alla visita senza paura. Appena terminata si trasportano al luogo che occupavano e si leverà l'arnia vuota messa al loro posto. Le bottinatrici che vi erano rifugiate raggiungeranno presto la loro dimora; si potrà però accelerare la loro uscita affumicandole.

Munito d'un velo e di manichetti, con l'affumicatore che funziona bene, dopo aver preparato a fianco dell'arnia che si vuole visitare la cassa con gli ordigni, si affumica la colonia; sei o otto colpi bastano, dirigendoli su tutta la lunghezza del predellino. Questo fumo ha per effetto di agitare le api, che si precipitano subito verso le celle, si impinzano di miele e questo le rende meno aggressive. Intanto che le api disturbate si muniscono di provvigioni — un minuto o due bastano — si leva il coperchio dell'arnia e si inzuppano con una soluzione di cresol o di lysol al 2 per cento le due pezzuole. E' meglio incominciare la visita dalla parte meno occupata dell'arnia, cioè quella dove l'affluenza davanti la porticina è meno intensa. Distaccata la prima assicella con una lama, o la tela che ricopre i telaini, secondo il sistema di chiusura del soffitto dell'arnia, si cercherà, con una o due ondate, di risospingere le api prima che alcuna abbia potuto uscire.

Si tolgono sollecitamente le assicelle che coprono i favi e sopra si stende la pezzuola imbevuta della so-

luzione, il cui odore ricaccia le api ed allontana le saccheggiatrici; si solleva la pezzuola per scoprire il primo telaino e si introduce, nella viuzza o intervallo che separa i favi, un po' di fumo; si distacca il telaino col leva-telaini e lo si toglie delicatamente senza scosse.

Se non contiene miele si possono scuotere le api che vi si trovano sopra davanti all'alveare, ed esse ritorneranno tosto nella loro casa; se ne contiene, che sia raccolto da poco tempo, sarà meglio spazzolarle, quantunque si possano anche lasciare sul favo.

Liberato o non dalle api, il telaino tolto sarà subito dopo averlo visitato, deposto nella cassa a ciò destinata, la quale sarà subito coperta.

Tolto il primo telaino, si ha davanti uno spazio che rende più facile il movimento dell'altro che vien dopo; tolto il secondo, come il primo, dopo averlo esaminato si mette al posto del primo nell'arnia; il terzo va al posto del secondo e così di seguito fino all'ultimo, dove lo spazio rimasto libero viene riempito col favo deposto nella cassa in principio dell'operazione.

Appena visitato un telaino, e messo a posto nell'arnia, deve essere immediatamente coperto la seconda pezzuola a questo scopo preparata; in questo modo non si ha mai davanti fuorchè lo spazio del favo tolto. Avanti di staccare un nuovo telaio si devono, a sciascuna estremità di esso e nell'intervallo che lo divide dal suo vicino, inviare uno o due soffi per spingere indietro le api.

Se appare sul favo qualche cosa di anormale, o se diventa necessaria una soppressione, lo si libera dalle api scuotendole direttamente nell'arnia. Lo scuotimento richiede una manovra che varia secondo gli esperti. Ecco come io opero: dopo aver staccato il telaino, lo sollevo e faccio riposare sull'indice di ciascuna mano il disotto del porta favo, che vi tengo col pollice, chiudo i pugni e li appoggio sugli orli, davanti e di dietro dell'arnia; sollevo il telaino a circa 5 centimetri e con un colpo secco picchio vivamente coi pugni sugli orli; il favo per la scossa ricevuta viene liberato dalle api.

L'interruzione di un favo vuoto non si deve fare che tra l'ultimo telaino contenente covata o uova e quello che gli viene dopo, generalmente pieno di polline. Non si può mettere nel mezzo della covata se non quando la temperatura è sufficientemente elevata e forte la popolazione; si può anche fare quando vi è molta mielata e la regina manca di spazio per ovificare.

Visitando un alveare si deve vedere se i favi sono fatti regolarmente a celle da operare; se le provviste di miele e di polline sono sufficienti perchè la colonia possa prendere uno sviluppo rapido; se la regina è feconda (questo si conosce dalla covata molto compatta); se le larve sono sane, d'un bianco di madreperla e coricate in forma di "C" al fondo della cella. Quando si vedono delle larve in una posizione anormale e di colore giallastro, dobbiamo diffidare: è segno di malattia; se qualche volta si trovano dei bruchi di tarma, non si deve tralasciare di distruggerli.

Come si è visto, la visita dell'alveare ha un'importanza capitale; essa permette di apprezzare esattamente lo stato di una colonia, e deve essere fatta molto rapidamente.

Se sarà eseguita come ho insegnato, e come l'ho fatta in presenza dei miei colleghi nel mio apiario sperimentale, si sarà meravigliati di aver provato una piccola titubanza al momento di mettersi all'opera.

SCIENZA POPOLARE

IL VINO E' VERAMENTE UTILE?

Sì, il vino è veramente utile, perchè, bevuto a dosi moderate, favorisce ed aumenta la secrezione dei succhi digestivi, accresce i moti del cuore, eccita la immaginazione, risveglia la memoria, dissipa le oppressioni, ristora le forze fisiche e rende agili e vigorosi movimenti del corpo.

Sì il vino è veramente utile, perchè tutti gli igienisti del mondo sono concordi nel riconoscere nel vino uno dei più completi ed aggradevoli alimenti. E questa ambita bevanda non è soltanto un prodotto organico, ma presenta fino a un certo punto, una stretta analogia coll'uomo, e come tale infatti, ha il suo periodo di giovinezza, di maturità, di vecchiaia; e come l'uomo va soggetto a diverse malattie delle quali parecchie sono guaribili. E' un fatto notorio a tutti, che tanto l'operaio, quanto il soldato e tutti coloro cui incombono gravi fatiche, consumano assai meno cibo e resistono assai più energicamente al lavoro, quando viene a loro somministrata una razione di vino.

L'ingestione di un paio di bicchieri di buon vino, costituisce nelle persone d'età, un bisogno di una certa importanza perchè sotto la sua influenza si produce una eccitazione cerebrale benefica, e sembra che la digestione si faccia anche più facilmente.

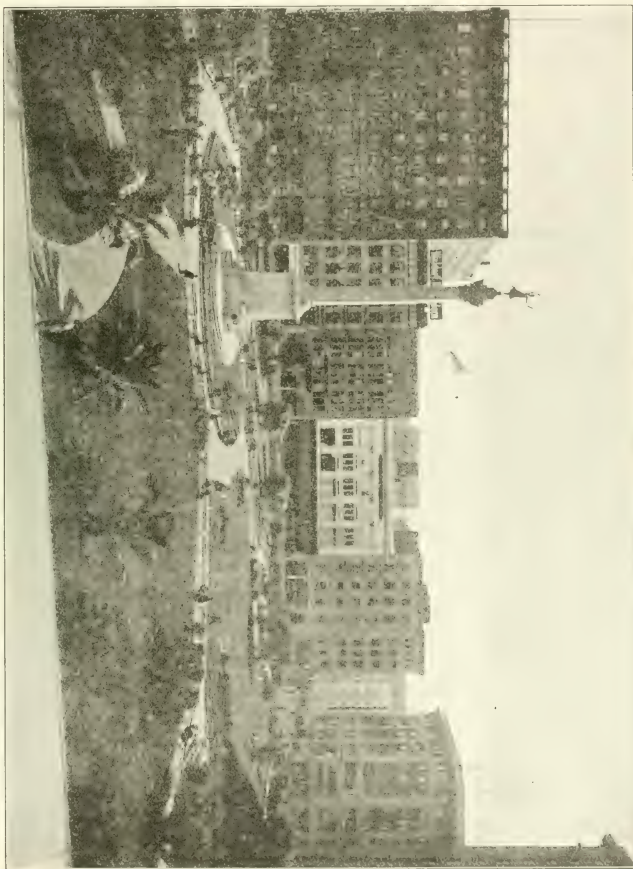
L'illustre scienziato francese, prof. A. Gautier, definisce il vino, un alimento tonico, riparatore, un eccitante nervoso, continuamente ricercato tanto dall'uomo selvaggio quanto dal civilizzato.

Alcuni fisiologi vorrebbero attribuire unicamente alla presenza dell'alcool, ogni virtù nutritiva del vino. Ciò è senza dubbio un grande e palese errore, poichè nel vino, numerosi sono gli altri principii e salini ed organici che di certo esercitano, anche a dosi relativamente non elevate, una notevole e benefica influenza sull'organismo e sulla nutrizione; e dal cui complesso prende nascimento la bevanda salutare la più perfetta che si conosca.

Questo dovrebbero saperlo, questo lo si dovrebbe piantare nel cervello dei tanti squilibrati proibizionisti che assurdamente combattono il vino e lo confondono erroneamente coi liquori, i quali sono effettivamente dannosi all'organismo.

Ed io sono lieto di presentare pubblicamente i miei cordiali complimenti a quel valoroso pioniere della viticultura californiana, il Cav. A. Sbarboro, benemerito Segretario della rinomata "Italian-Swiss Colony" ed al distinto Dottore Arturo Spozio, Direttore del simpatico e diffuso "Monitore Californiano" per la vigorosa campagna di propaganda antiproibizionista intrapresa, onde persuadere quegli arrabbiati proibizionisti che la loro guerra al vino è un errore madornale, perchè questa salutare bevanda non è un liquore, ma bensì il primo e più utile fra tutti gli alimenti nervosi

Dottor L. G. BONELLI

Chimico-Igienista della R. Università di Torino

San Francisco è famosa per le sue piazze ed i suoi parchi. Questa fotografia illustra Union Square (Piazza dell'Unione) col monumento eretto alla memoria dei caduti durante la guerra contro la Spagna

PER PROMUOVERE LO STUDIO DELLA LINGUA ITALIANA IN CALIFORNIA

La "Romanic Language Association", sorta per promuovere lo studio delle lingue neo-latine in Californa, ha iniziato la pubblicazione di un bollettino trimestrale che è redatto in tre lingue, francese, italiano e spagnuolo. La sezione italiana è affidata al prof. A. Giorgio, noto insegnante di italiano in California.

Di questa pubblicazione e della attività della R. L. A. si sono già largamente occupati i giornali coloniali. Noi ci limitiamo a stralciare il detto articolo del Prof. R. Giorgio pubblicandolo nella sua interezza e richiamando su di esso la diligente attenzione dei nostri lettori. L'argomento è davvero importante e degno di studio.

L'IDIOMA GENTILE NELLE "HIGH SCHOOLS"

Tutti indistintamente trovano che l'italiano è una lingua estremamente ritmica, fonetica e musicale. Essa non ha suoni sgradevoli, e rappresenta in generale e la delicatezza armoniosa e l'asprezza imitativa del pensiero. Non è monotona. Le sue vocali si fondono uniformemente e piacevolmente. In essa la modulazione della voce varia continuamente, come nella musica, e per abituarsi a parlarla ed a leggerla bene, bisogna respirare, come quando si canta. In italiano il tono della voce si alza o si abbassa con una certa cadenza musicale caratteristica.

L'italiano è la lingua più fonetica che si conosca, le sue lettere, sillabe e parole corrispondono esattamente ai suoni articolati.

Ognuno ha potuto notare, che collo studio di un'altra lingua s'acquista maggiore conoscenza della propria.

Senza dubbio, in un ambiente cosmopolita, essa riesce sempre di grande aiuto, in qualunque genere di affari ed in qualsiasi mestiere o professione. Colla conoscenza di una lingua moderna, come l'italiano, si ottiene un gran godimento intellettuale, una maggiore soddisfazione personale specialmente quando si viaggia, ed una possibilità di poter fare meglio i propri affari. A chi apprende l'italiano si schiudono nuovi tesori di pensiero e di sentimenti, accumulati in tutta la letteratura italiana. Le cognizioni poi che si acquistano, sviluppano sempreppiù le facoltà mentali. Al presente non si può produrre nulla, senza essere al corrente delle lingue e letterature degli altri popoli.

Perciò sarebbe desiderabile, che l'insegnamento dl-l'Italiano venisse adottato nelle High Schools della città di San Francisco ed anche dei maggiori centri della Costa del Pacifico, così si verrebbe a completare l'anello di congiunzione fra le scuole elementari e serali e l'università.

PER APPAIAR BENE I PICCIONI

Contrariamente all'opinione avanzata da parecchi, non è necessario consultare la forma e l'età dei piccioni da appaiare perchè l'accoppiamento riesca.

Le nostre numerose osservazioni a tal riguardo ci hanno appreso che una piccola femmina si accoppia volentieri con un maschio di grande taglia, e viceversa che una giovane femmina non rifiuta di unirsi ad un vecchio maschio, a meno che questo sia infermo o troppo noncurante. Non vi è dubbio che la stagione esercita una marcata influenza sull'accoppiamento più o meno facile dei piccioni. La primavera e l'estate sono certamente le epoche più o meno favorevoli per riunire i sessi. Invece l'appaiamento è difficile in inverno e precisamente durante la muta, che nei piccioni adulti comincia ordinariamente alla fine di luglio e si prolunga sino a settembre.

Quando volete appaiare due piccioni, si scrive nel "Giornale degli allevatori", chiudeteli assieme nello scomparto che loro destinate od in un piccolo locale che può servire a tale uso. Ma preferirete lo scomparto tutte le volte che ciò sarà possibile. Essendo le dimen sioni abbastanza sufficienti perchè gli uccelli non siano nè impacciati, nè incomodati durante la loro temporanea prigionia, essi si abituano più presto alla loro novella dimora. A ciò si aggiunge il vantaggio di semplificare il vostro lavoro. Non dimenticate di togliere l'impannata che copre la facciata dello scomparto e rimpiazzarla con un pezzo di rete, per dare più aria agli uccelli e permettere loro di guardare al di fuori.

Se accoppiate un maschio od una femmina che possiedono già uno scomparto, inutile dire che è in questo scomparto e non altrove che chiuderete i due piccioni.

Avrete la certezza che l'accoppiamento ha avuto luogo quando vedrete i due uccelli scambiarsi le carezze che sono loro proprie.

Tra i piccioni ve ne sono dei disposti e dei refrattari all'accoppiamento. Gli uni si appaiano quasi subito; altri, invece, non simpatizzano e non si decidono di accoppiarsi se non dopo una coabitazione assai prolungata. Talvolta, ma ben raramente, se ne trovano di quelli che provano una tale antipatia l'uno per l'altro, che si bisticciano, si battono e sembra vogliano rifiutarsi a qualsiasi unione. Ma questo stato di guerra non persiste a lungo; essi finiscono per intendersi e per formare un buon "mènage". Abbiamo anche notato, cosa bizzarra, che questi accoppiamenti forzati divengono assai spesso, in seguito, i migliori e danno i più numerosi prodotti.

Per lo più basta circa una settimana perchè i piccioni siano appaiati.

Un'eccessiva quantità di cereali fa ingrassare le galline a detrimento della produzione delle uova.

La Polonia russa possiede ora 576,200 capi di bestiame mentre nel 1913 ne possedeva 2,828,623.

Si prevede che il raccolto del cotone nell'Imperial Valley sarà quest'anno di circa 20 mila "bales".

Il corso principale di San Francisco: Market Street

LA SAN JOAQUIN FRUIT AND VEGETABLES GROWERS PROTECTIVE ASSOCIATION

A Stockton, capitale della contea di San Joaquin, una delle contee dove l'agricoltura ha un grandissimo sviluppo e dove vivono molti laboriosi italiani dediti appunto alla coltura dei campi, recentemente si è costituita una Associazione Protettiva dei coltivatori di Frutta e Verdura della contea.

L'associazione che prende il nome di "San Joaquin Fruit and Vegetable Growers Protective Association", fu organizzata da M. Guido Braccini ed è già in azione da alcune settimane avendo aperto un "Free Market" o mercato libero dei giardinieri italiani al numero 127 E. Market St.

Su questa associazione, ecco cosa scrive il "Sole" di Stockton:

"E' da lodarsi assai questa istituzione che entra nel novero delle associazioni e gruppi patrocinati sempre da noi in questa ed in altre parti d'America. Difatti essa tende a dare al lavoratore il massimo profitto escludendo i mediatori non necessari. La guerra economica difatti non è mancata ai nostri giardinieri. Ma essi ben guidati e bene organizzati non ne hanno risentito danno di sorta anzi se ne sono avvantaggiati. I prezzi delle ciliege e delle cipolle sono rimasti alti e non si è più assistito allo spettacolo dei nostri lavoratori del suolo vaganti in giro con le loro carrette in attesa di offerte spesso derisorie e di prezzi non compensatori. Inoltre anche il pubblico in generale sino ad oggi e speriamo anche per il futuro, ha tratto profitto dei prezzi liberali che il nuovo mercato pratica. In tutti i campi l'unione è simbolo di forza; e caratteristica dei tempi moderni valorizzare l'opera propria a proprio vantaggio. Salutiamo perciò il raggruppamento dei nosti giardinieri, auguriamo loro tutto il successo che non deve mancare alle giuste ed oneste imprese e ci auguriamo pure che l'esempio dei lavoratori di Stockton venga seguito ovunque il braccio e la mente ausonici esplicano la proficua attività loro".

Il "Free Market" funziona egregiamente. Un nostro rappresentante, che si è recato a visitarlo, lo trovò assai affollato di persone desiderose di acquistare l'ottima frutta e gli ortaggi dei bravi giardinieri italiani.

L'associazione aprirà una succursale a San Francisco che sarà affidata alle cure del signor Augusto De Vincenzi.

Gli ufficiali di questa nuova associazione sono:

Guido Braccini, Presidente — A. F. Gotelli, Vice Presidente — G. B. Gotelli, secondo Vice Presidente — G. Sampietro, Segretario — A. Devincenzi, Assistente Segretario — D. Dentoni, Tesoriere — F. Calosso, Assistente Tesoriere.

I direttori sono:

F. Lagomarsino — C. Montani — G. B. Orrigone — L. Rossi — G. P. Leonardini — L. Zappettini — A. B. Firpo — A. Balbi — J. Ghio — A. Nassano — A. Vigo — A. Savio.

I membri raggiungono già il numero di 180.

NEL POLLAIO

IL GALLO — Un bel e buon gallo dev'essere grosso e pesante, deve soddisfare a un tempo l'occhio e la mano. Si richiede che abbia sguardo vivo, incesso fiero, movimenti arditi ed eleganti, grosso e corto, cresta ricca e di un bel colore rosso, zampe armate di sproni vigorosi; che sia facile all'ira e ardente nelle lotte d'amore; che canti spesso e si mostri ribelle a chi tenta di avvicinarlo e prenderlo. Se è timido, val poco o nulla.

Il numero delle galline che si affida a un solo campione maschio non dovrebb'essere superiore a 10, per essere sicuri ch'esso non ne trascuri nessuna. Così tutte o quasi tutte le ova riusciranno fecondate e al tempo della schiusa non si lamenteranno le gravi perdite di tempo, di spazio e di vitto, in cui s'incorre allorchè molte uova sono "chiare", val a dire non fecondate.

In generale però si ha il sistema di far rappresentare l'harem di ciascun gallo da 12 a 15 galline, escludendone in seguito quelle che si mostrassero riluttanti alle carezze del maschio, dando ciò prova della loro poco attitudine alle funzioni riproduttive.

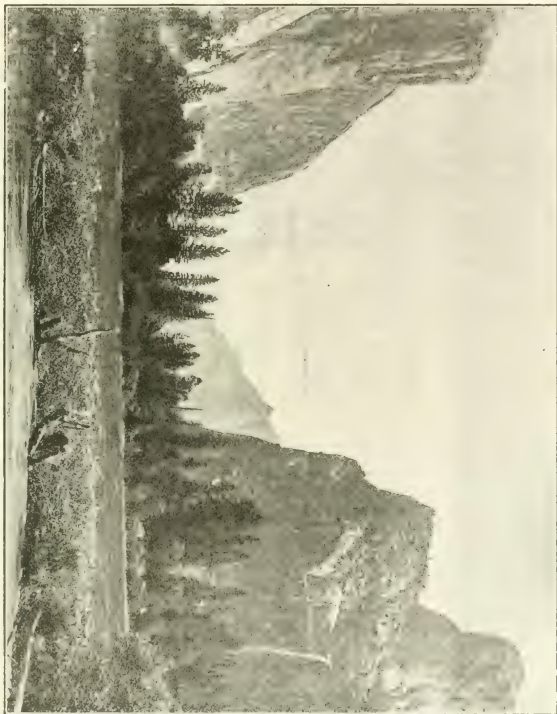
Bisogna che l'allevatore si assicuri che il gallo compia efficacemente i suoi esercizi di fecondazione, poichè la sua impotenza non impedirebbe, è vero, alle galline di deporre le ova, ma queste sarebbero chiare, e quindi non idonee alla covatura e alla procreazione del pulcino.

Tal fatto interessa anche coloro che speculano unicamente sulla produzione delle uova, destinate al consumo, giacchè è abbastanza provato che l'atto della fecondazione serve a sviluppare nell'ova anche le qualità nutritive.

Nello stato selvaggio e un poco anche nello stato domestico, il gallo ha conservato la sua indole battagliera e gelosa. E' noto che due galli convivendo nello stesso pollaio, non si mantengono quasi mai in rapporti pacifici; anzi, quando il possesso di qualche gallina dà occasione a contrasti o gelosie, scoppiano fra loro fiere ostilità che si rendono irreconciliabili. Tuttavia non è possibile, nell'intervallo di parecchie generazioni, correggere e frenare gli umori bellicosi di una razza, allevandoli alla convivenza ed escludendo i soggetti che si mostrano più rustici e irascibili.

Il gallo ama le sue galline; quando è assalito da impeti di gelosia, esso non si sfoga che col suo rivale, che uccide o scaccia dai suoi domini; difende le sue compagne con energia e coraggio; nell'ora del pasto le chiama a raccolta, spingendo la sua abnegazione a cibarsi per ultimo per vigilare e allontanare gl'intrusi: e quando trova qualche ghiotto boccone, ne fa loro parte con molta generosità. Alle sue attenzioni le galline corrispondono con illimitata obbedienza e offrendosi docilmente all'esercizio dei suoi diritti e delle sue voglie

Un ottimo alimento per le galline è una miscela a parti uguali di granoturco, frumento e avena. Questo nutrimento favorisce la produzione delle uova.

La immondizia è il peggior nemico dell'allevatore di volatili.

Le pittoresche vedute della California. La famosa Yosemite Valley, parco Nazionale

Il sogno di Rosetta

Novella di SAVINO VARAZZANI

O DIO! Dio! Ma come mai aveva potuto — lei! una ragazzina così per bene, così timida e così giudiziosa! — come aveva potuto dare un appuntamento, a quell'ora in quel luogo, a un giovanotto che conosceva appena e col quale non aveva avuto che incontri casuali e fugaci durante i brevi percorsi fatti insieme in tram nel quotidiano andare e venire tra casa e stabilimento?

La povera Rosetta non riusciva a raccapezzarcisi. Eppure, gua', il fatto era fatto. L'appuntamento l'aveva dato (o se l'era lasciato strappare, che tornava lo stesso) proprio lei. E ora si trovava lì, sola, in un viale deserto, in una serata nebbiosa, ad attendere, mentre quelli della sua famiglia l'aspettavno a casa e tra poco, vedendola ritardare, chi sa cosa avrebbero fantasticato! O Dio! Che pazzia era mai stata la sua!

Intanto tutt'intorno s'era fatto buio. Sul viale un lampione spandendo nell'aria caliginosa il suo bagliore giallliccio illuminava fiocamente il terreno motoso sparso di foglie fradicie. Un sedile di pietra, bagnato dall'umidore, riluceva lì presso. E gli alberi vicini, uscendo dal folto della nebbia, avevano delle apparenze spettrali.

Gelata dal freddo e dalla paura, rannicchiata dietro un grosso tronco di platano, Rosetta stava in orecchi, se mai sentisse un passo avvicinarsi, mentre pur cercava, martellandosi il cervello, di spiegare a se stessa il mistero di quell'appuntamento dato da lei senza che le fosse rimasto alcun ricordo nè del come nè del quando. Una cosa sola era ben netta davanti al suo pensiero: e cioè che fra pochi minuti una grande decisione sarebbe stata presa per lei, la decisione del suo fidanzamento (ah, che tonfi le faceva il cuore dentro, a tale idea!) con quel bel giovinotto, Alfredo Sainati, biondo come un cherubino, elegante e disinvolto come un signore di razza, prima commesso a trecentocinquanta lire il mese (nientemeno!) presso la Ditta Steiner e C. Filati cotone e sete.

* * *

La conoscenza tra il Sainati e Rosetta era avvenuta così. Ogni mattina, poco dopo le sette, Rosetta usciva di casa, e lesta lesta correva sul canto della prossima via ad aspettarvi il tram che la doveva portare alla fabbrica, dove era impiegata in qualità di dattilografa. Era quella l'ora dei trams a un soldo la corsa in servizio della popolazione lavoratrice; e Rosetta ritrovava sempre nella vettura lo stesso genere di persone e press'a poco gli stessi visi. Erano operai che salivano via via lungo il percorso, alla spicciolata,, a gruppi, a comitive, e quasi tutti, per godere la libertà del fumare, si stipavano sulle piattaforme, di dove si udivano le loro risate, qualche volta anche i loro litigi col conduttore o col bigliettario. Erano commessi e impiegati d'uffici pubblici e d'aziende private, seri, posati, composti, col loro bravo giornale in mano, tutti affaccendati a leggervi le notizie del mattino. Erano finalmente signorine di studi o di stabilimenti industriali le quali mettevano in quel pigia pigia mascolino la nota femminea della gentilezza e della grazia. Entravano nella vettura ancora un poco ansanti per la corsa fatta, ancora un po' turbate per la "toilette" mattiniera dovuta compiere in fretta e furia, ma con diffusa nei volti negli occhi quell'aria di freschezza e di contento che dà ad ogni giovane vita l'inizio d'una giornata nuova. Cercavano a destra o a sinistra un posticino da sedere; ringraziavano sorridendo quelli che si alzavano per lasciarle accomodare; volgevano attorno uno sguardo confidente fra quell'accolta di persone che affinità di condizioni e comunanza di vita operosa rendeva quasi famigliari; poi, levavano di sotto al braccio o dalla borsetta un libro (le più, un romanzo; alcune, qualche manualetto d'utilità professionale, come a dire un prontuario di conversazione francese o tedesca, un trattatello di stenografia o qualcosa di simile) e s'immergevano nella lettura.

Per Rosetta erano quelli i momenti più felici della giornata, gli unici momenti in cui si sentisse padrona di sè, padrona della sua giovinezza e libera di goderne. Oh, era ben poco! Era quasi nulla! Ma per lei, avvezza a vivere nella clausura della casa e della fabbrica, quelle brevi passeggiate, quei viaggetti in tram in mezzo a un pubblico vario, quel guardare e sentirsi guardata, quel po' di sfoggio che faceva dei suoi vestiti — non lussuosi certo, ma lindi e civettuoli — erano tante piccole soddisfazioni che, sommate insieme, formavano una soddisfazione grande. Ella aveva inoltre il suo bravo romanzetto che rinnovava ogni dieci o quindici giorni alla Biblioteca Popolare; e ne beveva quotidianamente parecchie pagine liberando l'anima al sogno fra la ressa dei passeggeri e fra i trabalzi e gli scampanellamenti della vettura tramviaria.

Fu appunto in uno di codesti tragitti che le occorse, una mattina, un caso nuovo. Presentandosele il bigliettario, ella corse con la mano a cercare il portamonete nella borsetta. Ma, fruga e rifruga, non lo trovò. Si alzò in piedi, si tastò addosso, cercò sul sedile, si chinò a guardar sotto: nulla! La poverina non aveva un soldo.

— Ho dimenticato i denari a casa, balbettò tutta confusa.

Il bigliettario, impassibile, rimaneva lì, duro impalato, col biglietto in mano.

— Ho dimenticato i denari, ripetè lei, non so come fare.

E avrebbe pianto dalla vergogna: senonchè udì in quel punto una voce soccorrevole e gentile che disse:

— Non si confonda, signorina. Ecco fatto.

Era un giovinotto — un bel giovinotto, biondo e garbato — che, affrettatosi a pagare il biglietto, lo levò di mano al bigliettario e lo porse cavallerescamente alla fanciulla.

— Oh, grazie, gli disse lei. Le sono molto obbligata.

— Ma le pare, signorina!, rispose lui.

Si scambiarono due bei sorrisi, pieni l'uno di gra-

titudine, l'altro di galanteria: nè si dissero altro. Soltanto, come fu giunta alla sua meta, Rosetta, innanzi di scendere dal tram, fece al giovanotto un grazioso inchino, contraccambiato con una levata di cappello così cortese e signorile che la ragazza non ricordava di averne mai vista in sua vita una eguale.

Il giorno dopo si trovarono in tram di nuovo. Si sorrisero, come fossero vecchie cnoscenze. E Rosetta, andatagli incontro, fece l'atto di volergli restituire la moneta che egli aveva pagato per lei: un soldo. Egli si schermì.

— Eh via, signorina! Non mette il conto.

Ma lei insistette, sicchè al giovane toccò di rassegnarsi e intascare il soldino.

— In verità, osservò, è una così povera moneta che non c'è maggior merito a lasciarla che a prenderla. Ad ogni modo Lei permetterà, spero, che io non dimentichi la fortuna che ho avuto di renderle un piccolissimo servigio.

— Oh! Che dice mai? — rispose Rosetta. — Lei è troppo gentile! . . .

E poichè lui, profittando d'un posto rimasto libero, le si era seduto accanto, si avviò tra loro un'amichevole conversazione nella quale, dopo essersi detti i loro nomi e fatte le confidenze sulle rispettive condizioni professionali, parlarono un po' di tutto e specialmente — a proposito del romanzo che Rosetta stava leggendo — di letteratura; e di tutti questi discorsi il principale effetto fu che la fanciulla concepì la più onorevole e più lusinghiera opinione del suo novello amico, sia pure per la compitezza dei modi, sia per la larghezza della coltura e sia anche per la rispettabile somma di trecentoquaranta lire di stipendio mensile ch'egli tirava mentre lei, tapinella, ne toccava un centinaio a mala pena. Venuto il momento di separarsi, si scambiarono una stretta di mano da buoni camerati con un reciproco: "Arrivederla" che suonò come una promessa e come un pegno di fede. Rosetta smontò dalla vettura (giacchè il suo stabilimento era alquanto più vicino di quello dove il giovinotto era impiegato) e, indugiatasi sul marciapiede a riguardare il tram che aveva ripreso la corsa, ebbe la soddisfazione di scorgere il bel signor Alfredo Sainati che, di dietro a un vetro a cui s'era affacciato, le faceva degli amabili cenni di saluto.

Quel giorno Rosetta entrò nella fabbrica in tale stato di esaltazione spirituale che non vide nè le scale che saliva, nè i corridoi che attraversava, nè gli usci per cui passava, e si trovò nel proprio ufficio, seduta davanti alla sua macchina Underwood, come per incanto. Riprese per virtù d'automatismo le sue funzioni consuete, ma, mentre gli occhi scorrevano sui fogli e le dita sulla tastiera, la fantasia vagava lontano, volteggiando come una farfalla intorno all'imagine d'un bel volto maschio e gentile, che le sorrideva in un nimbo di sfumature d'oro.

Che giornata di beatitudine fu quella per Rosetta! Senonchè, quando fu vicina l'ora della chiusura, il capo del reparto corrispondenza la fece chiamare a sè e, con fare brusco, agitando nella destra un pacco di fogli:

— Signorina, le disse, cosa diavolo ha fatto quest'oggi? Queste sue copie sono orribilmente scorrette. O dove aveva la testa?

Dove avesse la testa, Rosetta lo sapeva benissimo, ma lo tenne dentro di sè.

— Be' vada pure, concluse il capo-reparto, ma badi che una cosa simile non si ripeta più!

Lei fece una rispettosa riverenza e scappò via, con la gioia che le cantava in cuore.

Gli incontri col Sainati divennero frequentissimi: anzi non ci fu quasi giorno che, o nell'andare o nel tornare, i due giovani non si combinassero; e sempre, per quanto affollata fosse la vettura, riuscivano, ma-

Il Fairmont Hotel da cui si domina la veduta della città di San Francisco

gari dopo un po' d'attesa e dopo qualche sforzo, a ritrovarsi vicini. Allora si salutavano. — Buon giorno, signorina. Sta bene? — Bene, grazie lei? — E riattaccavano i loro discorsi. Lui era molto loquace. Lei invece si limitava più che altro alla parte d'ascoltatrice. Lui parlava a distesa di sè, delle sue speranze, della fiducia che i suoi principali riponevano in lui, della carriera brillante che gli si apriva dnanzi. E lei ascoltava tutte quelle cose con grande compiacimento quasichè una segreta voce le dicesse che in quel luminoso avvenire la sorte riserbava a lei una partecipazione.

Così erano andate le cose, per arrivare finalmente (ma come?! còme?!: ecco il punto di cui Rosetta non sapeva render ragione a sè stessa) sino a quel convegno amoroso, a quell'appuntamento decisivo, in quell'ora di sera, in quel luogo deserto...

* * *

Rosetta stava dunque in orecchi,, addossata al tronco d'un platano, tutta tremante. A un tratto udì lo scalpiccìo di una pedata e vide un'ombra avvicinarsi. ,— E' lui! — disse fra sè.

E le rientrò lo spirito in corpo. Era proprio lui. !' gli si avvicinò premuroso e, come fu presso alla fanciulla:

— T'ho fatto aspettare, eh, povera Rosetta? — le disse dolcemente.

E le cinse con un braccio la vita. Rosetta non sapeva più ormai in che mondo si fosse. Il suono di quella voce, quel "tu" ch'ella sentiva per la prima volta dalle labbra d'un uomo, e la sensazione di quel braccio nella cui stretta le pareva che tutto il suo essere stesse per disciogliersi, le davano una gran confusione, uno sgomento acuto misto di ebbrezza soave. Sentendosi quasi svenire, aveva chiuso gli occhi. Quando li riaperse, vide vicino al suo volto il volto del giovine — così vicino che ne respirava l'alito — e gli occhi di lui, accesi e brillanti, che si configgevano nei suoi. Intanto la stretta del braccio si faceva più forte, e una voce le susurrava all'orecchio:

— Mi dai un bacio, Rosetta?

Per un istinto di repulsione pudica ella tirò il capo indietro. Ma la voce continuava sempre più dolce, più calda, più penetrante:

— Perchè non vuoi darmelo? O non dobbiamo essere fidanzati?

E già lei stava per cedere, quando un'altra voce — ben diversa da quella così soave or ora udita — una voce stridula, dura, sgarbata, gridò:

— Rosetta! O Rosetta! Su!... Rosettaaa!!!...

Sbalordita da quegli urli, Rosetta sussultò, spalancò gli occhi, si guardò attorno e... oh! sorpresa!... si ritrovò allungata nel suo lettuccio e china sopra di sè vide la madre che l'aveva agguantata per una spalla e le dava delle scosse violente per destarla.

— Rosetta, dico! Ti vuoi svegliare sì o no? Che diamine succede stamattina?! Lesta, via! Alzati, ch'è tardi.

La fanciulla, aiutata da uno spintone della madre, scivolò giù dal letto, e così intontita e scombussolata com'era col torpore nelle membra, col cervello ancora preso entro le maglie del bel sogno così crudelmente lacerato, cominciò a vestirsi, annaspando con le mani, incalzata sempre dalle sollecitudini materne:

— Spicciati: se no, stamattina tu ti buschi la multa, sai?

Con uno sforzo di volontà Rosetta riuscì a riprendere il dominio di sè, a snebbiar la mente, e sgranchire le membra appesantite: si vestì, si lavò, si pettinò, si abbigliò in pochi minuti, si appuntò il cappello in capo, e gridato il solito "arrivederci, mamma" infilò le scale.

Quando fu nella via, respirò forte. Ma dentro le rimaneva un senso profondo di oppressione, di angoscia e sopratutto di vergogna. Si vergognava, in faccia a sè stessa, d'aver sognato quelle cose. Figurarsi come se ne sarebbe vergognata ritrovandosi in faccia a lui! Montò sul tram trepidante; sgusciò fra la calca della piattaforma; sedette in un cantuccio della vettura; e stette lì, raggomitolata, senza osar di guardare se "lui" c'era. Ma la curiosità potè più della timidezza. Dopo un po' sollevò il viso e guardò. E lo vide. Lo vide che la fissava: e anzi, non appena gli occhi di lei lo ebbero scorto, subito egli le sorrise e accompagnò il sorriso con de' cenni ch'ella non capì, ma che, nello stato in cui il suo animo si trovava, le misero il cuore in subbuglio. A poco a poco, scivolando fra un passeggero e l'altro, egli riuscì ad accostarsele e allora, chinatosi verso di lei, le bisbigliò:

— Ho cosa da dirle, signorina... Un segreto... Or ora scendo con Lei.

L'effetto che fecero a Rosetta quelle parole, non si ridice. Le si allentarono le membra come se la cogliesse un deliquio: sentì un languore, un freddo per tutta la persona, eppoi un rigurgito caldo, soffocante, correrle al cuore. La riassaliva l'immagine del sogno, viva, presente! O Dio Dio! Che stava dunque per succedere? Che il sogno fosse stato un presagio? Ella non fiatò. Ma ogni volta che alzava lo sguardo, vedeva gli occhi di lui balenare gioiosamente e la bocca — la bella bocca carnosa e vermiglia — sorriderle come se le anticipasse tacitamente una cara promessa.

Giunto il tram davanti alla fabbrica, Rosetta smontò incespicando e vacillando, e il giovinotto, sorreggendola gentilmente, smontò con lei.

— Dunque, egli cominciò a dire appena messo piede a terra, dunque, signorina, ho una grande novità da contarle. Lei non se l'immagina, gliela dessi a indovinare tra cento. Deve dunque sapere che presto, prestissimo anzi, forse fra un mese, forse prima ancora...

Si arrestò, tenendo in sospeso la rivelazione per renderne più acuta l'attesa; poi, con un sorriso trionfale e con un tono di declamazione, concluse:

— ....vado in America!

E senza neanche avvedersi che Rosetta a quell'annunzio era diventata improvvisamente bianca come un pannolino di bucato, seguitò, affollando le parole, a raccontare come qualmente la sua Casa avesse da parecchio tempo impiantato una succursale nell'America del Sud e come, dovendo ora inviare laggiù del personale nuovo per l'aumento degli affari, avesse messo gli occhi anche su di lui proponendogli un posto di fiducia.

— E che stipendio mi danno, signorina! Altro che le miserie di qui! Uno stipendio veramente americano.

E, preso dall'esaltazione, avrebbe seguitato chi sa quanto su questo tono; ma, avendo visto un secondo tram sopraggiungere di corsa, gli fece cenno di fermarsi e rivoltosi a Rosetta:

— Bisogna che scappi, perchè è tardi, disse fretto-

losamente. Arrivederla, signorina. E venga in America anche lei! Si fa fortuna laggiù.

Queste ultime parole furono quasi gridate con una voce squillante d'allegrezza, mentre il Sainati balzava agile sul montatoio del tram

Rosetta, rimasta sola, si mosse barcollando verso il portone della fabbrica. Aveva la vista ottenebrata, il capo che le girava, le gambe che le si piegavano sotto. Gli occhi, sopratutto, provavano una gran voglia di piangere. Guardò in giro, se non c'era nessuno che potesse vederla. No. Il viale era deserto. Allora si appoggiò al muro, levò di tasca il fazzoletto, se lo premette sugli occhi e lasciò libero sfogo alle lagrime. Poi, come il piccolo fazzoletto fu ben bene inzuppato, ringoiò il pianto che ancora le rimaneva; si asciugò le ciglia con le mani; e, cavata dalla sua piccola anima tutta l'energia di cui era capace, col passo più fermo e spedito che potè ostentare, entrò nella fabbrica.

Fu quella l'unica volta che nell'albo dei ritardatari apparve registrato il nome di Rosa Cardini, dattilografa. Ma nessuno seppe che coi cinquanta centesimi di multa ell'aveva pagato il suo primo sogno d'amore.

Savino Varazzani

UN ALLEVAMENTO DI CONIGLI CHE RENDE 30.000 LIRE ALL'ANNO

L'allevamento è quello della casa Dehousse Frères et soeurs di Liegi, destinato allo sfruttamento dell'industria dei conigli da pelliccia. Ecco le notizie che ne dà Carlo Bonetti sull'"Agricoltura Toscana". L'allevamento conta 1500 conigli riproduttori, distribuiti in 8 conigliere aventi la forma di capannoni, contenenti ciascuna da 500 a 800 conigli, posti tutt'intorno alle pareti in 3-4 file, quasi come in tanti armadietti. Attorno alla fattoria vi sono 80.000 metri quadrati di terreno destinati alla produzione dei foraggi per i conigli; foraggi che vengono integrati con resti di pane comperati a poco prezzo nella vicina città.

I 1500 riproduttori producono in media da 12 a 20 conigli per anno. Gli accoppiamenti vengono fatti nei mesi di giugno, luglio e agosto, in modo che i soggetti possano venir uccisi nell'inverno (a 6-7 mesi d'età), essendo nell'inverno che la pelliccia ha il massimo valore. S'ottengono così da 18 a 25 mila bellissime pellicce all'anno, le quali, vendute a 2-4 lire l'una, rappresentano un valore dalle 54 alle 75 mila lire!

La carne viene venduta sui mercati dei dintorni di Liegi e viene in parte utilizzata per farne coteghini mista al grasso di maiale ed in parte viene confezionata in scatole che vengono spedite in Inghilterra. S'aggiungono così altre 18 mila lire all'anno di guadagno. Manco a dirlo che le pellicce, assai belle, passano facilmente per ben più preziose provenienze: così con quelle del coniglio d'Imalaja si imita l'ermellino; coll'argentato di Champagne s'imita il "petit-gris" o "chinchilla;" col coniglio di Turingia, la martora; col gigante bleu, la volpe azzurra, ecc.

Fra i collaboratori regolari del MONITORE CALIFORNIANO vi sono i migliori scrittori americani ed italiani.

I CONIGLI DA PELLICCIA

Madame Douillard, allevatrice specialista di conigli Angora e da pelliccia, dà, su "Jardins et Basses-cours" degli interessanti consigli sulle cure che ella ha per gli accoppiamenti, la nascita e l'allevamento dei piccoli, e per la preparazione dei soggetti da esposizione.

La scelta dei riproduttori è assai importante e M.me Doullard prende invariabilmente i tipi più grossi per le grandi razze; i più belli come razza, pelliccia, forma. I maschi devono essere vigorosi e ardenti. Essa trova preferibile che le femmine, al contrario, siano docili e poco nervose, perchè così formano delle madri migliori; invece, se sono troppo brusche, uccidono i proprii piccoli. Per esempio, gli Angora a pelo più lungo, più fino, più denso, col fiocchetto alle orecchie, vengono messi nel reparto destinato alla produzione del pelo.

Essa rinnova poco i riproduttori; è solo quando trova che un soggetto è invecchiato troppo che essa ne alleva un altro a tale scopo. Ad ogni modo i riproduttori devono essere rimpiazzati ogni tre a cinque anni; finchè il loro pelo lungo e fino lo si può conservare, ma appena si vede che il loro pelo è duro e corto bisogna riformarli.

Anche l'accoppiamento richiede una conoscenza perfetta degli animali, e su tale argomento madame Douillard ci dà i dettagli seguenti. Le femmine si riposano in inverno e non producono che in primavera, che è l'epoca migliore per avere dei soggetti robusti. Essa preferisce mettere la femmina nella gabbia del maschio, perchè, quando si porta quest'ultimo in quella della femmina, perde molto tempo per ispezionare tutti gli angoli della gabbia e non si occupa della femmina; invece in casa propria, ordinariamente, avviene il contrario.

La femmina portata nella gabbia del maschio non deve esservi lasciata che ben poco tempo, e se constatate in essa troppo nervosismo la leverete subito; l'indomani una nuova visita riuscirà forse più positiva.

Nell'allevamento pratico un maschio può bastare per otto a dieci femmine; ma, nell'allevamento sportiva. il numero delle femmine dev'essere ridotto a quattro o sei, perchè così si ottiene la perfezione come carne, forza, bellezza.

L'agricoltore che abita in campagna colla famiglia può egli stesso prepararsi uno squisitissimo piatto, con un po' di frutta e poca spesa. Può, per esempio, preparare la marmellata di ciliegie.

PREPARAZIONE

Si prendono Kg. 4 di ciliegie ben mature, si levano i peduncoli ed i nocciuoli. Poscia si prendono kg. 2 di zucchero ed 1 litro e mezzo d'acqua: si riscalda la miscela a fuoco vivo, in una casseruola dimenando con un cucchiaio di legno. Dopo alcuni minuti quando la miscela ha preso una consistenza sciropposa, si uniscono le ciliegie e si lascia cuocere a fuoco dolce per tre quarti d'ora schiumando bene e dando sovente delle forti schiacciate col cucchiaio alle ciliegie in modo da farle sciogliere completamente.

Si toglie la marmellata che si conserva in vasi.

UN MEMORIALE DEI VITICULTORI ITALIANI AL GOVERNO E AL PARLAMENTO

COME epilogo delle agitazioni viticole che ebbero particolari manifestazioni significativi a Acqui, Ovada, Rivalta, Portacomaro, Alba, Gattinara, Valenza, ecc., la Società dei viticultori ha preparato un memoriale che in questi giorni viene inviato ai membri del Governo e sarà fra breve distribuito a tutti i deputati. Una Commissione di viticultori, rappresentanti il Piemonte vinicolo, il Veneto, le Puglie, la Sicilia, andrà poi, nei primi giorni in cui la Camera è aperta, a Roma a presentare personalmente al ministro di agricoltura e al presidente dei ministri il memoriale e ad illustrarlo.

Il memoriale comincia con un'affermazione dignitosa. I viticultori non chiedono dei milioni, anzi non domandano il menomo aiuto in danaro allo Stato; non chiedono favori o protezioni particolari. Domandano una sola cosa, molto giusta — ognun lo vede e lo comprende — quella che il vino, prodotto delle loro fatiche e dei loro sacrifizi, sia protetto dalla frode dell'artificiale moltiplicazione.

E' un programma minimo. E di lì bisogna cominciare. Richiedere l'abolizone del dazio consumo sul vino voleva dire domandare milioni e milioni allo Stato e gettare nello scompiglio le finanze comunali. Ma voleva dire sopratutto chiedere una cosa impossibile ad ottenersi subito, mentre la produzione vinicola italiana ha bisogno di difesa urgente.

E occorre ricordare che, in materia di frode, se l'esperienza ha valore, non è affatto dimostrato che abolendo il dazio si abolisca la frode. Tutt'altro. In Francia i dazi comunali nelle maggiori città sono aboliti dal 1900, ma nel 1907 il malessere della viticultura era medesimamente tale e tanto che si ebbero le famose rivoluzioni del Mezzogiorno vinicolo, alla memoria delle quali ora si pensa di elevare un monumento

Il benessere della viticultura francese non si inizia coll'abolizione dei dazi, ma coll'adozione di una severa repressione diretta della frode. Sono i viticultori stessi che lo dissero nelle grandi assise della viticultura francese a Parigi nel passato febbraio.

Fino a che è consentito o tollerato, per deficienza di leggi o per la loro inadeguata applicazione, di gettare ogni anno sul mercato vinicolo milioni di ettolitri di acqua che si mescolano al vino, evidentemente si alterano le leggi economiche che regolano i mercati, si deprime artificialmente il corso dei prezzi, si impedisce che il produttore onesto ricavi dal frutto del proprio lavoro e da quello di tante braccia ausiliarie la ricompensa che ha diritto di attendersi.

Ora la legge 11 luglio 1904 che oggi disciplina la materia delle frodi nel vino si è dimostrata in pratica mancante per disposizioni, insufficiente per applicazione.

I concetti che si vorrebbero introdotti nella legge sono stati raccolti direttamente dalla volontà dei viticultori e espressi in un disegno di legge presentato alla passata legislatura dall'on. Carlo Ferraris, ora ripresentato dagli onorevoli Buccelli, Veroni, Brizzolesi, Brezzi, Bertarelli, Bouvier, Gazelli, Giordano, Milano, Peano, Pipitone.

Si chiede che sia aumentato il numero degli agenti per prelievo dei campioni sospetti, senza di che la legle resterà sempre soltanto scritta ma non universalmente eseguita. In questo personale si domanda siano compresi gli agenti giurati delle Società interessate (e, notiamo bene, non sono soltanto quelle di viticultori, ma ben anco di commercianti, purchè legalmente costituite al fine di tutelare l'industria e il commercio). La Francia, che tali agenti giurati ha ammessi, grandemente si loda del loro aiuto preziosissimo. Si domanda, e questo per impedire che innocenti cadano nel sospetto o sotto l'accusa di frode, che l'analisi ufficiale del vino con relativa deduzione se genuino sia o non sia, possa e debba esser fatta anche se richiesta da privati. Cosa che oggi — incomprensibilmente — non è possibile!...

Si vuole che sia fissato per legge il diritto, nelle Società interessate alla tutela della produzione o del commercio vinicolo, di costituirsi parte civile nei procedimenti penali contro frodatori. Importante cosa questa per non veder sfuggire troppo spesso assolti dei veri contravventori.

Si chiede poi che il vinello possa essere nè fabbricato, nè tenuto in deposito, nè venduto da chiunque faccia commercio di vino. La fabbricazione di esso sia consentita solo ai produttori per i bisogni della famiglia e del personale dell'azienda agricola, colle limitazioni e le prescrizioni che il regolamento specificherà.

Colla disposizione di permettere il commercio del vinello, purchè "vinello" dichiarato, oggi vigente, tutta la legge resta gravemente indebolita. Poichè basta scrivere sulla botte la parola "Vinello" perchè le disposizioni della legge non si applichino al contenuto di quella botte, nella quale quindi si possono fare le frodi che si credono. E fin qui il male sarebbe ancora limitato. Il peggio si è che il vinello si mescola poi al vino fiore rendendo quasi impossibile al chimico di scoprire la frode; e, peggio ancora, che si fa la vera "grande industria del vinello" lavando in batteria e per spostamento metodico le vinaccie, producendo enormi quantità di questo liquido, arma splendida per moltiplicare il vino genuino impunemente.

Tutte le legislazioni sul vino negli Stati vinicoli proibiscono con severe misure il commercio del vinello; così nella legge 12 aprile 1907 dell'Austria, in quella 21 giugno 1907 della Francia, in quella 14 dicembre 1908 dell'Ungheria, in quella 7 aprile 1909 della Germania, in quella 24 gennaio 1909 della Svizzera, in quella 20 ottobre 1912 del Cile. Tutte colpiscono molto

energicamente la produzione del vinello a scopo di commercio. Dovunque si è capito quale insidioso nemico abbia il vino genuino in questo liquido di lavaggio delle vinaccie.

L'Italia sola ha lasciato questa libertà della quale furono immensi i danni e sono continui gli attentati all'onesto commercio del vino puro.

E per questa malintesa libertà i nostri prodotti vinicoli sono spessissimo calunniati, sempre sospettati all'estero, nei paesi dove si dirige la nostra esportazione (vedansi le proteste e le controversie sorte in Svizzera e in Francia).

Si domanda poi che, finito il periodo di vinificazione, sia proibita la detenzione delle vinaccie, tranne che a scopo di distillazione, di alimentazione del bestiame o di concimazione. Togliere di mano al frodatore le vinaccie serve a togliere una delle migliori armi per rabberciare alla meglio miscele che diversamente non sarebbero presentabili.

Infine si vuole che la legge abbia carattere contravvenzionale. L'interpretazione attuale, stando alle ultime massime della Cassazione, è per il carattere di "delitto". Ora con tal criterio e dovendosi ricercare il vero "dolo" per parte del colpevole, avviene che il 90 per cento almeno degli incriminati sfugge alla giustizia, potendo sempre molto facilmente provare la propria buona fede.

Così emandata la legge e con un regolamento il quale dica più chiaramente di quello attuale che è proibito aggiungere acqua al vino e che fissi in modo preciso i criteri ai chimici analizzatori per le deduzioni (questo chiedeva giustamente il valoroso chimico municipale di Torino, dott. Possetto, in una sua recente importantissima memoria sull'"acqua nel vino) pare ai viticultori italiani che sarebbe finalmente data una difesa efficace contro la più nefasta e la più diffusa delle frodi.

Al memoriale seguono le deliberazioni prese da centinaia e centinaia di Amimnistrazioni comunali da Sondrio e Tirano; in Valtellina, a Partinico in Sicilia; dalle Langhe e dal Monferrato, al Novarese, all'Oltre Po pavese, al Veneto; dall'Emilia a Cerignola e Sansevero nelle Puglie; e di moltissime Associazioni agrarie.

Segue pure l'elenco dei deputati che hanno per iscritto assicurato il loro appoggio a queste richieste dei viticultori, deputati del Meridionale, della Toscana, del Piemonte, del Lazio, e fra essi è anche l'on. Ferdinando Martini.

Che sia questa finalmente la volta in cui i viticultori ottengano soddisfazione? Noi vivamente lo speriamo.

Arturo Marescalchi

Una delle ricchezze della California: l'allevamento dei maiali.

L'EMIGRAZIONE ITALIANA IN CALIFORNIA

(Da un rapporto del R. Console Cav. Daneo)

E CONTEE di Calaveras ed Amador, in ispecie questa ultima, sono assai interessanti per l'emigrazione italiana. Jackson, capitale della Contea di Amador, è un centro minerario: qui è affluita la prima emigrazione italiana in California, attiratavi dalla messa in esercizio delle miniere. Oggi la popolazione della Contea è forse per metà oriunda italiana, specialmente ligure e piemontese, ma si è americanizzata, conservando però qualche simpatia italiana.

Le principali famiglie del paese portano nomi italiani, quali Garibaldi, Lavaggi, Caminetti, Chichizzola, Spagnoli, Vicino, ecc., e sono oriundi italiani vari avvocati, farmacisti, tenitori di "saloons", ecc. L'attuale Commissario Generale di immigrazione a Washington, il senatore Caminetti, ha il suo feudo elettorale a Jackson.

La Contea, che aveva circa 9000 abitanti nel 1910, non ha altre industrie all'infuori della mineraria e dell'allevamento del bestiame. Molti italiani possiedono dei "ranchi".

L'emigrazione vecchia ha, presentemente, lasciato il lavoro delle miniere; i minatori italiani sono ora emigrati giovani provenienti di recente dall'Italia, ove hanno lasciato la famiglia, ed abitano nei "saloons" vicini alle miniere.

Pochi italiani fanno parte della Unione americana dei minatori. Nei centri sono generalmente inscritti alle logge dei "Druidi", specie di massoneria Californiana.

Le paghe sono inferiori a quelle dello Stato di Nevada, variando da dollari 2.50 a dollari 2,75. Il lavoro delle miniere si fa però in condizioni di sicurezza migliori che non nel Nevada.

A Los Angeles ebbi occasione di visitare due importantissime aziende agricole, fondate da italiani, l'una proprietà dell'"Italian Wineyard Company", e l'altra il "rancho" Schiappapietra.

"Italian Wineyard Company" coltiva oggi a vite una estensione di 4000 acri di terreno, ed ha dato origine ad un piccolo centro di emigranti, piemontesi in maggioranza.

Fondatore fu il cav. Guasti, che comperò quei terreni, parecchi anni fa, per una cifra irrisoria, perchè erano reputati sterili e sabbiosi. Ma sotto lo strato di sabbia, di circa 30 o 40 centimetri vi era della terra fertile, ed oggi, grazie al sistema del "dry farming", aratura molto profonda, ed ai sistemi modernissimi e costosi di irrigazioni, quei terreni hanno raggiunto il valore di dollari 500 all'acre.

Il "rancho" Schiappapietra è a Ventura, località vicina a Santa Barbara. Esso fu acquistato oltre 50 anni fa da un prete genovese ed oggi è condotto da un avvocato ligure, il signor Ferro, uno degli eredi

Ventura è un centro agricolo importantissimo, anche esso in gran parte di proprietà di oriundi italiani. Poco numerosa vi è la mano d'opera italiana, la quale vi sarebbe desideratissima.

La questione di dirigere l'emigrazione italiana verso quell'impiego, richiederebbe però indagini più sicure e profonde.

I salari agricoli pagati a Los Angeles, a Ventura, a Santa Barbara variano tra 50 e 60 dollari senza mantenimento, e tra 25 e 35 col mantenimento. Ma la semplice economia sui salari non permette all'emigrante di migliorare la sua sorte in modo definitivo: se è solo, può mandare in Italia di che aiutare i genitori o mantenere la propria famiglia; se ha con sè la famiglia, di cui nessun altro membro sia in grado di guadagnare, ha appena di che campare decentemente.

L'emigrante dovrebbe diventare affittavolo e poi piccolo proprietario. La condizione delle terre è basata sul sistema della mezzadria, che varia a seconda della coltura; così per i fagiuoli, coltura che si fa qui in grande, con criteri industriali, il proprietario del terreno prende netto da spese una metà, od un terzo, od un quinto del raccolto, a seconda della qualità della terra; per il "barley" (orzo) il proprietario prende un quarto netto da spesa.

L'accesso alla proprietà del terreno non è facile: la California, specialmente del Sud, è terra di grandi latifondi. La piccola proprietà, costituita da piccoli poderi, vi è assai cara: in vicinanza dei centri un podere di 10 acri irrigabili, coltivato ad ortaggi, può dare l'agiatezza ad una famiglia di coltivatori. Con altra coltura, ad esempio: i fagiuoli, per avere un risultato uguale occorrono almeno 100 acri in mezzadria; ed un buon terreno adatto alla coltura dei "lima-beans" (varietà di fagiuoli specialmente coltivata in Ventura, Santa Barbara, ecc) può valere fino a dollari 400 all'acre.

Si comprende da questo esame, pure molto generale, che l'emigrante agricolo non può raggiungere uno stato di agiatezza, anche nelle migliori condizioni di cose, se non dopo un periodo di tempo assai lungo. Non mi sembra che una emigrazione temporanea agricola possa consigliarsi: i salari che l'emigrante potrebbe risparmiare non compensano le spese di viaggio.

Data la varietà delle colture e le differenti epoche dei raccolti, occorre, per l'agricoltura Californiana, una mano d'opera nomade, che si trasporti con facilità e rapidità alle sedi dei diversi raccolti. Questa mano d'opera è ora fonita da messicani, indi, giapponesi e anche di recente da greci. Non mi parrebbe punto consigliabile dirigervi l'emigrante italiano.

In conclusione, l'emigrazione per scopi agricoli in California è consigliabile, a mio parere, solo al "buon" contadino italiano, deciso ad espatriare per un lungo periodo di tempo e ad affrontare per i primi anni una vita dura e sacrificata: egli non dovrebbe portare con sè, nel primo periodo, la famiglia che non è in condizioni di lavorare, ma riservandosi di farla venire solo quando abbia realizzate economie che gli permettano di divenire affittuario o piccolo proprietario.

FRA I PIC-NIC

Il pic-nic degli italiani della Contea di Amador

Gli italiani della contea di Amador, domenica, sette giugno, si riuniranno ad un fraterno pic-nic per commemorare la festa dello Statuto, sotto gli auspici della "Società di Unione e Beneficenza Italiana".

Il pic-nic si svolgerà nel pittoresco parco della "Società Italiana" situato fra Jackson e Sutter Creek.

Il programma dei festeggiamenti comprende una parata, esercizi letterari, gare sportive, giuoco del pallone e gran ballo popolare.

Oratore del giorno in italiano, il valente avvocato Mario Giannini di San Francisco. Oratore in inglese C. P. Vicini di Jackson.

Presidente del giorno P. Giurlani, Vice-Presidente A. Piccardo; Gran Maresciallo R. Lazzarini; Assistente A. Lagomarsino.

Il pic-nic annuale degli Italiani della Contea di Amador costituisce un avvenimento dei più importanti e richiama sempre una grande folla di connazionali, specialmente minatori, da ogni parte della California Centrale.

* * *

Causa il cattivo tempo il pic-nic delle tre società italiane di Sacramento (Piemonte Reale, Bersaglieri e Druidi) che doveva aver luogo domenica 24 maggio al Wilton Grove, è stato rinviato al 28 del mese di giugno.

PIOGGIA SGRADITA

All'ora che scriviamo (ultima settimana di giugno) il tempo, dopo alcuni giorni di pioggia, è tornato a risplendere e tutto fa supporre che le condizioni climatiche saranno ideali.

Le piogge del 22, 23 e 24 maggio hanno recato dei danni non indifferenti alle ciliegie della qualità Royal Anne che essendo tenerissime, si screpolano assai facilmente e diventano inservibili per i mercati. Hanno invece sofferto assai meno le ciliegie Black Tartarian più forti e più resistenti.

Anche i primi tagli di fieno e dell'alfalfa e le prime messi di orzo ed avena hanno risentito i tristi effetti della pioggia fuori stagione.

Gli altri cereali invece e i frutteti e gli ortaggi hanno avvantaggiato per la pioggia caduta.

SUL TAVOLO DI REDAZIONE

Nel prossimo numero pubblicheremo un forte articolo dell'Avvocato THEODORE BELL l'ex candidato democratico a Governatore, sulla questione del proibizionismo. L'avv. Bell è un ardente anti-proibizionista ed è un forte polemista.

Il PROF F. T. BIOLETTI dell'Università di California tratterrà nel prossimo numero di questa rivista un argomento di vitale importanza: L'avvenire della cultura dell'ulivo in California.

L'industria della frutta in California: L'operazione di essicamento delle prugne al sole.

IL RACCOLTO DELL'ORZO IN CALIFORNIA

Le condizioni climatiche hanno meravigliosamente favorito la coltura dell'orzo nelle varie sezioni della contea di San Joaquin e in tutte le località della California dove si semina questo cereale. Secondo il preventivo degli esperti il raccolto di quest'anno sarà di circa 817 mila tonnellate.

Nella contea di San Joaquin la produzione è dai 15 ai 20 sacchi per acre. Si ritiene che i prezzi questo anno saranno buoni sebbene finora non si abbiano delle notizie positive.

La produzione dell'orzo va continuamente aumentando nello Stato di California: infatti nel 1912 è stata di 544 mila tonnellate, nel 1913 di 526 mila e nel 1914 sarà di oltre 800 mila. Nella sola contea di San Joaquin la cui coltura più importante è quella dei cereali, il raccolto nel 1912 è stato di 90 mila tonnellate e quest'anno supererà le 110 mila tonnellate.

Abbiamo avuto occasione di attraversare buona parte del territorio della contea di San Joaquin e rimanemmo stupefatti al magnifico spettacolo di immensi campi tutti coltivati ad orzo le cui spighe si piegano per l'eccessivo peso dei chicchi.

Leggiamo nel rapporto del Commissario d'Orticoltura per la Contea di Santa Barbara, Beers:

"Le condizioni delle diverse varietà di frutti che alla fine di marzo erano così promettenti, continuano assai favorevoli. Si avrà tuttavia, un raccolto piuttosto scarso, cioè un po' minore del normale. Si è persino notata la presenza di un insetto che ne ha notevolmente diminuita la produzione.

COME SI CURANO GLI OLI RANCIDI

Per curare l'olio irrancidito si consigliano diversi rimedi.

Fra i metodi curativi, scrive il "Giornale Agricolo Meridionale", sono ritenuti più efficaci quelli della aggiunta all'olio rancido o di magnesia calcinata o di caolino.

Ecco come si pratica:

1.o Con magnesia calcinata — In 100 chilogrammi di olio rancido, messi in un recipiente di terra cotta vetriata e di legno, purchè ben pulito, si aggiungano kg. 3 di magnesia calcinata, si agiti il tutto ben bene per un quarto d'ora e si ripeta questa ultima operazione sei volte in un giorno e per cinque o sei giorni.

Passato questo periodo si filtri l'olio e si lavi con acqua bollente.

X2.o Con coalino — In un quintale d'olio rancido si aggiungano 3-4 chilogrammi di caolino impastato con altrettanta acqua e si sbatta il tutto per un quarto d'ora per 4-5 volte al giorno e per 7-8 giorni di seguito, Si lasci riposare convenientemente l'olio, si decanti, e, se necessario, si filtri. L'olio ottenuto con questi metodi è quasi esente dell'odore cattivo primitivo, ma non può dirsi libero, sicchè non è consigliabile tenerlo dopo l'operazione per lungo tempo in magazzino, poichè potrebbe tornare ad acquistare il rancido.

UN DISCORSO ANTI-PROIBIZIONISTA DEL CAV. SBARBORO

Alcuni giorni fa abbiamo avuto occasione di assistere ad una riunione della California Home Rule in Taxation League. Il Chairman, Mr. James D. Barry, editore dello "Star", aveva invitato il Cav. Andrea Sbarboro, presidente della Banca Italo-Americana, a parlare sull'argomento "Temperanza contro il Proibizionismo".

E' questo un argomento che il Cav. Sbarboro conosce a perfezione. Non vi è quindi da meravigliarsi se l'oratore riuscì efficace e convincente strappando all'uditorio degli applausi calorosi.

Siamo dispiacenti di non poter pubblicare per intero il discorso del Cav. Sbarboro causa la tirannia dello spazio.

VANTAGGI DELL'IRRIGAZIONE DELL'ULIVO

Dalle ricerche del prof. U. Somma, pubblicate nelle "Stazioni sperimentali agrarie italiane", ed eseguite su alcuni oliveti annosi della provincia di Bari, piantati su terreno sciolto e permeabile, rileviamo le seguenti conclusioni:

1.o L'irrigazione determina maggiore sviluppo nella chioma della pianta, per cui si richiede una potatura più abbondante;

2. Il rapporto percentuale fra le foglie ed il legno asportato con la potatura è maggiore nelle piante irrigate che in quelle non irrigate: infatti arriva al 23 per cento nelle prime e al 18.5 nelle seconde;

3.o L'irrigazione da maggior produzione di olive (in media kg. 9.725 in più per albero e per anno).

4.o L'irrigazione produce minor "cascola", poichè la vegetazione, nelle piante irrigate, si mantiene più regolare;

5.o Le olive che si ottengono dalle piante irrigate sono più grosse e più pesanti, un po' più acquose ed anche più oleose.

Volete avere un'idea delle ricchezze naturali e delle risorse della California? Leggete il MONITORE CALIFORNIANO.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8052 Semi-Princesse Gown,
34 to 42 bust.

La primavera è la stagione delle gonne strette. Ecco un modello che è perfettamente adatto alla stagione e nello stesso tempo è elegante e può servire per casa e per passeggio. La giacca è guarnita con satin od altro materiale a seconda dei gusti. Le maniche possono essere lunghe o corte fino al gomito. La gonna può essere semplice o a pieghettine che sono molto di moda.

Misura: per una persona di media corporatura si richiedono 5 yards e mezzo di materiale largo 27 inc.

Per avere il modello inviate 10 soldi di francobolli al 102 West 32nd St., New York.

PER LA VITA PRATICA

Allorchè le guarnizioni di cigno hanno perduta l'originale freschezza, si rimettono a nuovo staccandole e fissandole bene su un pezzo di percallo. Si prepara una saponata calda, non però tanto da non potervi tenere immersa la mano, vi si aggiunge un cucchiaino da caffè di ammonia e vi si immerge il cigno lasciandovelo alcuni minuti. Poi lo si spreme un poco a più riprese senza torcerlo, si passa in un'altra saponata eguale, già pronta, si risciacqua in acqua fredda e si appende ad asciugare all'aria, non però al sole. Quanda sia bene asciutto, si toglie il cigno dal percallo, strofinandolo leggermente fra le mani per ridargli flessibilità.

* * *

— La tintura di iodio, che viene adoperata con tanta frequenza a scopo curativo anche in casi non gravi, ha il difetto di macchiare i tessuti in modo se non indelebile assai difficile a cancellarsi. Ma facendo sciogliere altrettanti di iposolfito di soda e aggiungendovi. a soluzione compiuta, un miscuglio di 75 grammi di alcool a 90 gradi e di 15 grammi d'una soluzione d'ammoniaca al 10 per cento, si otterrà una tintura di iodio quasi eguale a quella in uso e perfettamente decolorata.

• • •

— Il cosidetto argento antico od argento ossidato non essendo altro che annerito per la formazione d'uno strato di solfato d'argento alla superficie si può ottenere spalmando semplicemente gli oggetti con dello zolfo e lasciandovelo fino ad effetto ottenuto. Volendo un annerimento più completo, si fa scaldare alquanto il pezzo, che dev'essere esente da saldatura a stagno, si immerge in una soluzione satura di nitrato d'argento fino a che sia raffreddato, poi si fa scaldare al fuoco per seccarlo e si strofina con grafite fine mediante una spazzola semidura

* * *

— Se dopo aver fritto il pesce, si immerge nell'olio rimasto, mentre ancora è caldissimo, un pezzo di pane tostato lasciandovelo circa due minuti e poi togliendolo, l'olio stesso perderà il sapore e l'odore di pesce e diventerà atto a friggervi qualunque altra cosa.

* * *

— Ottima per lavare le spugne è l'acqua non troppo calda in cui sia stata disciolta una piccola quantità di acido tartarico. Occorre però sempre badare a che la dose di questo non sia eccessiva, perchè finirebbe col guastare la spugna.

IL CENSIMENTO DEGLI UCCELLI

Durante questa estate per cura del Dipartimento federale d'Agricoltura si terrà un censimento per conoscere approssimativamente quanti uccelli vivono nel territorio degli Stati Uniti. Il vasto lavoro sarà diretto da 250 funzionari del Dipartimento in ogni Stato dell'Unione. Gli uccelli saranno classificati secondo le speci e le varietà.

IN CUCINA

Risotto alla milanese

Si prende una cipolla tagliuzzata e la si fa friggere nella casseruola assieme a della midolla di manzo e burro; quando la cipolla è rossa, si aggiunge a poco a poco del buon brodo e la quantità di riso occorrente per il numero di persone per cui si apparecchia il pranzo.

A mezza cottura vi si aggiunge della salsiccia e si continua a mescolare il riso, tenendolo piuttosto asciutto, e aggiungendo il brodo quando occorra.

A cottura quasi finita si mette dietro del formaggio piacentino in abbondanza e un poco di zafferano, sciolto precedentemente in un po' di brodo. Poi si versa il risotto nella zuppiera, lasciandolo alquanto raffreddare prima di servire in tavola.

Carciofi alla certosina

Si tolgono le prime foglie ad una dozzina di carciofi non molto grandi, tali che due bastino per una persona; si taglia il gambo ben corto, in guisa che possono reggersi diritti, e la parte superiore riducendoli dell'altezza di due a tre dita Si allarga il centro, magari vuotandolo in parte, per ottenere un vano. Si sala leggermente l'interno del carciofo; si prepara un composto di tonno sot'olio, acciughe, prezzemolo finemente tritati e poco pane grattuggiato di fresco, che si insinuerà delicatamente nel centro e fra le foglie dei carciofi. Questi si dispongono in piedi entro una casseruola bassa, in modo che rimangano addossati, e vi si versa sopra dell'olio d'oliva finissimo; poi si copre il recipiente e si cuoce al forno in circa un'ora. Questi carciofi possono servire tanto come legume quanto come contorno.

Il pic-nic annuale alla University Farm

Sabato, 16 Maggio, nella fattoria agricola di Davis (State University Farm) si svolse il sesto pic-nic annuale promosso dagli studenti della facoltà d'Agricoltura dell'Università di California. Vi presero parte più di tre mila invitati. Venticinque studenti ottennero il diploma di scienze agrarie

Notevoli gli esercizi letterari. Il discorso inaugurale fu pronunciato dal Giudice Peters Shields di Sacramento. Parlarono pure degli studenti. Nel pomeriggio ebbe luogo una interessante parata cui presero parte buoi, vacche, cavalli, pecore, maiali, tutta insomma la popolazione quadrupede della Farm. Nella nostra visita alla Farm fummo gentilmente accompagnati dall'Agronomo Giovanni Failla, il nostro solerte collaboratore, e dal signor Giovanni Baravetto, un ottimo torinese cui è affidata la responsabilità di 20 acri di terreno coltivati a vigna.

Il pic-nic fu coronato alla sera da una animatissima festa da ballo campestre.

PICCOLA POSTA

CONTRO LA GRAMIGNA

Domanda — Posseggo un terreno sabbioso piuttosto e invaso dalla gramigna. Qual è il modo migliore per distruggerla?

Risposta — La gramigna si distrugge solamente, e molto bene, colle lavorazioni profonde, fatte con aratri Brabant-Mellotte o Sack, approfondendo la punta del vomere fino a 40-45 centimetri. In questo modo, e lo dovrebbero far tutti gli agricoltori, si raddoppiano i raccolti e si pulisce il terreno dalle erbe cattive; tanto meglio se il lavoro può essere fatto d'estate, quando si possono lasciare al sole cocente le zolle rivoltate dai possenti aratri moderni.

L'AMMONIACA COME FERTILIZZANTE

Domanda — E' vero che con poche gocce di ammoniaca in un litro d'acqua si ottiene un buon fertilizzante? Per quali colture?

Risposta — L'ammoniaca molto diluita può servire a somministrare l'azoto alle piante, ma non è certamente il metodo migliore e consigliabile. C'è per questo il nitrato di soda, o, se vuole, il solfato ammonico o la calciocianamide; ma tutti questi concimi, come l'ammoniaca, non servono che per portare nel terreno uno solo dei materiali necessari, cioè l'azoto. Tali concimi sono necessari per tutte le colture e per tutti i terreni, tranne che trattasi di piante leguminose, le quali già prendono dall'atmosfera l'azoto.

CONCIMAZIONE DELLE PIANTE DA FRUTTO

Domanda — Desidero concimare alcuni fruttiferi a spalliera. Quale concime mi consiglia?

Risposta — Per ogni pianta sparga chilogrammi 1 di scorie Thomas, grammi 200 di solfato potassico e grammi 150 di calciocianamide.

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

NELLA FERTILE VALLATA DEL SACRAMENTO RIVER

Le Fattorie Agricole di Dixon

A pagina 19 del numero 11-12 del MONITORE pubblicammo, sotto questo istesso titolo, un interessante articolo sulle fattorie agricole di Dixon della suddivisione No. 2.

In questo numero diamo alcune vedute che parlano più di qualsiasi descrizione e danno un'idea esatta della coltivazione intensiva di queste farms.

Ricordiamo un'altra volta che una delle zone più prospere di tutta l'immensa vallata del Sacramento River, ed accessibile ai farmers italiani e ticinesi di modesti mezzi è quella di Dixon dove sono situate le famose fattorie agricole per l'industria del latticinio e l'allevamento del bestiame.

La Dixon Dairy Farm Subdivision No. 2 vanta un terreno fertilissimo, livellato, con un ricco ed omogeneo sedimento, vergine, assolutamente sprovvisto di alcaloidi e di sabbia. Questa zona essendo assai ricca d'acqua per l'irrigazione, che è fatta in modo facilissimo a mezzo di pompe, si presta alla coltivazione della alfalfa che cresce rigogliosa e superba rendendo facile e proficuo l'allevamento del bestiame e per conseguenza l'industria del latticinio.

In questa suddivisione l'alfalfa dà una messe per il periodo di nove mesi. Sono eccettuati i mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio quando si sospende il taglio.

Guardate per esempio la figura che pubblichiamo a pagina 15. Essa illustra in modo chiarissimo la fertilità del terreno delle fattorie agricole di Dixon. E' il quarto taglio dell'alfalfa sulla suddivisione No. 2. Quattordici acri di terreno produssero 126 tonnellate in quattro tagli, una media di 9 tonnellate per ogni acre.

Un'altra figura illustra i "Silos" o recipiente speciale per il foraggio del bestiame la cui importanza è fatta notare in un chiarissimo articolo del Prof Failla.

Due altre illustrazioni danno una felice idea di due importanti rami dell'industria agricola a Dixon, l'allevamento dei maiali e l'allevamento delle galline.

Sono due industrie importantissime ed altamente redditizie.

L'alfalfa è il miglior nutrimento dei maiali. Le condizioni climatologiche a Dixon sono eccezionalmente favorevoli per l'allevamento dei maiali. Il clima è mite, così che non è necessario costrurre delle stalle dispendiose. L'abbondanza dell'acqua e la fertilità del suolo fanno crescere in gran quantità l'alfalfa, con tessuti carnosi e nutritizi al minor costo possibile.

Un maiale ingrassato ad alfalfa ed a latte scremato e "rifinito" con frumento od orzo per sei o sette settimane prima del trasporto sul mercato, ha lo stesso valore di un maiale ingrassato a grano-turco.

Nelle fattorie di Dixon una delle industrie collaterali più redditizia, è quella dell'allevamento del pollame. Senza alcuna spesa extra si possono liberamente allevare da 100 a 300 galline su di un tratto di 20 acri ed anche di 10 acri, nutrendole coi rimasugli di latte scremato e con altri prodotti che andrebbero diversamente perduti. Ciascuna di queste galline può dare un profitto netto annuale di un dollaro, fino a $1.50 Le uova sono sempre richieste, non mai a meno di $0.20 alla dozzina. Anche i polli e le pollastre comandano dei buoni prezzi sui mercati di San Francisco e delle altre città della California.

I terreni della Suddivisione No. 2 sono situati a 12 e 14 miglia di distanza dal fiume Sacramento. L'elevazione al disopra del livello del mare è di 67 piedi. La zona di Dixon è generalmente nota come una delle più salubri della California.

Il prezzo è in media di $125 all'acre.

Per ulteriori e più complete informazioni rivolgetevi a

GEORGE X. FLEMING

1026 Ottava Strada **Sacramento, Cal.**

L'uomo più pratico di terreni sulla vallata del fiume Sacramento.

Recandovi o scrivendo a M. Fleming, se volete un trattamento di favore eccezionale, accennate al MONITORE CALIFORNIANO.

Del resto se credete più opportuno e più facile rivolgetevi direttamente, per lettera o personalmente al Dr. Arturo Spozio, Editore del MONITORE CALIFORNIANO.

Chi intende assicurarsi un terreno propizio e vantaggioso non si lasci sfuggire questa occasione.

Scrivete oggi stesso.

CONSIGLI PRATICI AL DAIRYMAN

. Diamo qui alcuni pratici consigli, che l'esperienza ha dimostrato utilissimi e saggi, per il dairyman.

1 — Spazzolate la vacca e pulite con una spugna le mammelle un'ora prima di mungere.

2 — Usate dei recipienti a piccola apertura.

3 — Prima di mungere non date alla vacca dei foraggi a forte sapore.

4 — Portate via subito il latte dalla stalla appena terminata la mungitura.

5 — Raffreddate il latte a cinquanta gradi o meno, se lo potete.

6 — Quando il latte è raffreddato coprite i recipienti

7 — Nell'estate portate la panna tre volte la settimana e d'inverno due volte per settimana.

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., LUGLIO-AGOSTO 1914 No. 19-20

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)

The California Monitor

Italian Semi - Monthly Periodical

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

RAMO D'ULIVO, VARIETA' "MISSION"
COI FRUTTI MATURI, PRONTI PER IL RACCOLTO

BANCA ITALO-AMERICANA

Fondata nel 1899 — La prima Banca Italiana Commerciale e di Risparmio negli Stati Uniti — La sola Rappresentante del Banco di Napoli sulla Costa del Pacifico — Attività $6.019.474.80

464 Montgomery St. ANGOLO DI SACRAMENTO ST. **San Francisco, Cal.**

C. H. VITALINI

STUDIO:
271 COLUMBUS AVENUE

FOTOGRAFO Telefono Douglas 5495

CHIEDETE IL CATALOGO

della LIBRERIA ITALIANA A. CAVALLI and CO.
263 Columbus Ave., San Francisco. Tel. Kearny 1716

COSTA BROTHERS

New Granucci Grocery Co.
IMPORTATORI

1300 GRANT AVENUE, SAN FRANCISCO, CAL.
——) Telefono: Kearny 653 (——

CONRADO WINE CO.

CALIFORNIA WINES AND BRANDIES
Successore J. Borgmann

UFFICIO E CANTINE: 487-493 VOLENCIA ST.
——) SAN FRANCISCO, CAL. (——
Telefono: Market 3945

L. W. COLLARINO

OROLOGIAIO ED OREFICE

65 COLUMBUS AVENUE
SAN FRANCISCO, CAL.

Z. H. Harris
A good Tailor

— 157 —
Montgomery Street
San Francisco

VESTITI DA UOMO SU MISURA DA $30 a $50

FUGAZI BANCA POPOLARE OPERAIA

L'UNICA E LA PIU' VECCHIA BANCA POPOLARE

Capitale Pagato .... $362.900.00 Attività $4.872.757.41

2 Montgomery Avenue - - - - - San Francisco, Cal.

CRESTETTO BROS. & CO.

Salumieri. Importatori di generi alimentari

e Olio d'Oliva Marca "PERNICE"
718 Washington St., Oakland — Tel. Oaklaand 7965
Branch: 4803 Telegraph Avenue, Oakland, Cal.
——) Telefono: Piedmont 4788 (——

P. A. BRICCA C. FAVILLA

C. FAVILLA & CO.

FURNITURE CARPETS
RANGES IRON BEDS

526 COLUMBUS AVE., SAN FRANCISCO, CAL.

LIBRERIA ITALIANA

UNTI E PERASSO
Fonografi e Dischi delle marche Victor e Columbia

343 COLUMBUS AVENUE SAN FRANCISCO, CAL.

A. COGLIANDRO & CO.

Importatori di vini, liquori e generi alimentari :-: :-: :-:

Agenti generali della ditta L. Origlia e Co., di Torino e F.lli Platamone Co., di Marsala
238 JACKSON STREET — Telefono: Sutter 5119
——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

C. D. VERGA & CO.

La principale fabbrica Italo-Svizzera di Salsiccie e Salumeria sulla Costa del Pacifico

312 COLUMBUS AVENUE Telefono Kearny 1749
——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

G. VERGA & CO.

SALSAMENTERIA
Importatori di conserve alimentari, olii, vini e liquori

1309 GRANT AVENUE Telefono: Douglas 1960
——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

MACCHINE DA CUCIRE

Bacchi & Rostagno
Unica ditta Italiana in San Francisco

1429 STOCKTON ST. SAN FRANCISCO, CAL.

NEW CALIFORNIA HOTEL

SAN FRANCISCO
2239 MASON ST.

A. Sinigiani, P. Franceschi, John Cerutti, D .Sinigiani
——) PROPRIETARI (——
TELEFONO: FRANKLIN 7126

Vol. 1. SAN FRANCISCO, CAL., LUGLIO-AGOSTO 1914 No. 19-20

Il Monitore Californiano

(PERIODICO QUINDICINALE ILLUSTRATO)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino / **Dr. S. Schirò** } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

IL PROIBIZIONISMO ED I FARMERS

L'argomento che fu discusso con maggiore, vorremmo dire con eccessiva animazione, alla recente Convenzione dei frutticultori a Davis fu quello riguardante il proibizionismo ed il proposto emendamento proibizionista che sarà sottoposto agli elettori alle elezioni di Novembre.

Fummo presenti alla animatissima discussione e cercammo di convertire alcuni delegati vittime delle aberrazioni proibizioniste. Notammo quanto sia forte il loro convincimento e vivissimo il loro zelo. Per poco la discussione non degenerò in un conflitto fra i delegati di opposte tendenze.

Data l'animosità che esisteva fra i delegati il chairman credette opportuno di non procedere alla votazione per stabilire se la maggioranza dei fruitgrowers del nostro Stato è contraria o favorevole al proibizionismo. Però chi scrive si è fatto il convincimento che mentre i grapegrowers sono tutti (fatte pochissime eccezioni nominali) contrari all'emendamento proibizionista, buona parte dei fruitgrowers sono favorevoli al proibizionismo.

Ci parve che gli applausi più calorosi dei delegati a Davis furono raccolti dagli oratori proibizionisti.

Questo che significa? Una cosa semplicissima. Che è necessario intensificare la campagna di propaganda e di educazione, specialmente nelle campagne, in seno cioè alla classe agricola, se non vogliamo correre il pericolo di vedere la California controllata dai proibizionisti.

Dobbiamo moltiplicare le nostre energie e lavorare assiduamente, infaticabilmente, perchè il nemico non dorme. La maggior parte dei farmers italiani è ignara del pericolo che corre: neppure sogna che si sta tramando contro la loro libertà personale. Essi credono che "il governo non può permettere una legge simile". I nostri ottimi farmers hanno delle idee assai confuse sugli ordinamenti politici del nostro Stato. Poco sanno di referendum e di iniziativa. Non conoscono queste prerogative del popolo californiano. Tocca alla stampa di illuminarli, di far loro comprendere la gravità del pericolo che minaccia la nostra libertà individuale, le nostre industrie, il benessere dello Stato, l'avvenire dell'agricoltura. I giornali devono insistere nel consigliare i farmers a registrarsi unitamente alle loro donne, per poi recarsi a votare.

I proibizionisti si combattono non cogli insulti ma con una saggia e continua campagna di educazione politica.

THE EIGHT HOURS LAW

Alla recente convenzione dei frutticultori dello Stato a Davis venne largamente discusso un argomento di vitale importanza per la classe agricola della California, il progetto di legge cioè che riguarda le otto ore di lavoro giornaliero. Il bill delle otto ore di lavoro venne compilato sotto gli auspici del Partito Socialista che si incaricò di raccogliere le necessarie 31 mila firme di elettori dello Stato ed alle elezioni generali del prossimo Novembre la massa elettorale dichiarerà, a mezzo del voto, se il bill deve o no assumere il valore di legge. Si tratta, nello spirito dei promulgari del bill, di rendere universale la legge delle otto ore di lavoro estendendola anche ai lavoratori agricoli.

Se la legge sarà approvata nessuna persona che impiega della mano d'opera, sia nelle industrie sia nelle multiformi occupazioni dei campi, potrà richiedere più di otto ore di lavoro. In caso di contravvenzione sono comminate delle pene assai severe.

Il MONITORE non vuole, per il momento, discutere questo argomento. Ne riconosce l'altissima importanza. L'Editore, le cui idee personali nelle questioni economiche e sociali sono note ai lettori, è un entustiastico fautore del principio delle otto ore di lavoro. Ma non crede di possedere la dovuta competenza per entrare a discutere, o meglio a difendere, il bill ora affidato al referendum popolare.

Abbiamo perciò invitato lo scrittore socialista, Ernest Untermann, uno dei più illustri cultori di scien-

ze sociali, a scrivere un articolo in sostegno della legge delle otto ore di lavoro in relazione specialmente alla classe agricola.

L'Untermann ha accettato l'invito. Il suo articolo verrà pubblicato nel prossimo numero del MONITORE e conterrà senza dubbio delle preziose informazioni per i nostri lettori. Ernest Untermann ha pubblicato vari libri che trattano di questioni economiche e sociali, assai noto, fra gli altri, quello sulle Rivoluzioni, edito dal Kerr.

Con questo articolo i nostri lettori avranno quindi l'opportunità di fare la conoscenza di un forte scrittore, un entusiasta dell'Italia e dei lavoratori italiani

Nello stesso tempo pubblicheremo il riassunto di un opuscolo di un farmer di Woodland, G. H. Hecke, contrario alla legge delle otto ore di lavoro. Questo opuscolo fu letto alla Fruitgrowers Convention a Davis coll'effetto che i delegati si dichiararono contrari alla proposta legge procedendo alla formazione di una Farmers Protective League il cui scopo è quello di promuovere una agitazione nell'intento di sconfiggere le legge.

Alieni da ogni preconcetto partigianesco noi presenteremo ai lettori gli argomenti dei fautori e degli avversari del bill per le otto ore di lavoro riservandoci, in seguito, di fare quei commenti che riterremo più opportuni.

L'ULIVICULTURA IN CALIFORNIA

Buona parte di questo numero è dedicata alla industria dell'ulivo in California. Abbiamo voluto trattare l'argomento sotto vari aspetti allo scopo di dare ai nostri lettori un'idea esatta di questa industria agricola che, nel nostro Stato, ha davanti a se un luminoso avvenire.

Fummo indotti a trattare l'argomento in modo così vasto dal fatto che a Davis, alla Convenzione annuale dei frutticultori, tenutasi nella prima settimana di giugno, (convenzione che presenziammo dal primo all'ultimo giorno) la coltivazione dell'ulivo formò una delle discussioni più importanti. Le conferenze sull'ulivo, tenute da specialisti e da uomini pratici, furono quelle che attrassero il più largo interessamento dei delegati.

Siamo lieti di presentare ai lettori una serie di articoli di grande valore: uno del Prof. F. T. Bioletti, dell'Università di California, uno studioso di scienze agrarie, il cui nome fa testo, in tutti gli Stati dell'Unione, in materia di ulivicultura e viticultura.

Egli tratta della cultura dell'ulivo nel presente e nell'avvenire nel nostro Stato. In un altro articolo il valoroso Dr. L. G. Bonelli, dell'Università di Torino, tratta brillantemente della fisiologia dell'olio d'ulivo, un prodotto vegetale di grande valore alimentare.

L'infaticabile nostro collaboratore, l'agronomo Giovanni Failla, che già ebbe occasione di scrivere alcuni articoli sulla coltura dell'ulivo in Tunisia, regala ai nostri lettori un altro articolo di altissimo valore pratico, sulla coltura razionale di questo albero.

Noi vorremmo aggiungere un nostro articolo sulla importanza commerciale della coltura dell'ulivo nel nostro Stato, ma la tirannia dello spazio non ce lo permette. Lo faremo in qualche altro numero.

L'industria dell'ulivo in California è così importante da richiedere ulteriori discussioni e più ampie informazioni per coloro che intendessero dedicarvi le loro energie.

Un agricoltore romano, il Columella, scrisse: "Olea prima omnium arborum est" cioè l'ulivo è il primo di tutti gli alberi.

L'affermazione forse è discutibile: ad ogni modo, qui in California, la pianta dell'ulivo se non è la prima è certamente destinata a diventarla se le profezie dei competenti non fallano.

QUANTO E' COSTATO IL CANALE DEL PANAMA?

Ora che il taglio del Panama è compiuto ed il Canale è a disposizione delle navi di medio cabottaggio, per il transito da un Oceano all'altro, è naturale la curiosità di sapere quanto è costata la costruzione.

Dal rapporto del Colonnello Goethals, il geniale Direttore dei colossali lavori risulta che a tutto il 31 Dicembre 1913 il governo Federale ha speso 198 milioni di dollari. Questa somma naturalmente comprende le spese generali d'amministrazione, impianto, indennità, ecc.

E' interessante il confronto fra il preventivo fatto dalla Commissione degli Ingegneri federali nel 1899, prima che il governo si imbarcasse nella titanica iniziativa, e le spese attuali. La commissione calcolò che per ogni yard cubico di materiale scavato nella cresta del Culebra si sarebbero spesi 80 soldi. In realtà se ne spesero 78 ed un sesto.

Il preventivo per la sistemazione delle conche di Gatun. Pedro Miguel e Miraflores fu di $8 per ogni yard cubico. Nella realtà se ne spesero 7. Si spese di più là dove i lavori sembravano più facili, nella zona al livello del mare dove vennero scavati 80 milioni yards cubiche di materiale. Si calcolò una spesa di 20 soldi alla yard e se ne spesero in media 24.

Insomma le spese preventivate risultarono quasi iden tiche alla realtà dei fatti. Le previsioni furono pure esatte per ciò che riguarda il tempo: infatti la Commissione tecnica nel 1905 calcolò che sarebbero occorsi otto anni e mezzo per la sistemazione definitiva del Canale ed infatti ecco che il Canale è pronto alla metà del 1914.

Questi fatti parlano eloquentemente a favore della capacità tecnica e dell'abilità amministrativa degli ideatori e dei costruttori del Canale. Tutto il mondo civile ne è rimasto meravigliato.

PER LA PROTEZIONE DEGLI UCCELLI

Rileviamo da una rivista francese che il Ministro del Commercio, N. Peret, ha presentato il primo Ministro M. Doumergue una proposta per indire una conferenza internazionale, a Parigi, allo scopo di discutere e studiare i mezzi migliori per la difesa degli uccelli.

Non è possibile prevedere quale sarà l'esito di questa proposta. Forse come tante ottime proposte, è destinata a cadere nel vuoto. Ad ogni modo permane il fatto che un autorevole statista ha creduto opportuno richiamare l'attenzione dei governanti sulla importante questione della tutela degli uccelli. Questione

importante sotto molti punti di vista anche prescindendo dalle considerazioni d'indole umanitaria.

All'ora che scriviamo in Francia si è chiusa una crisi ministeriale ad al posto di Doumergue è salito un altro primo ministro. E' quindi assai possibile che la proposta del ministro Peret non sarà raccolta dal suo successore. Peccato! Noi avremmo salutato col più vivo piacere un Congresso Internazionale di naturalisti e di agricoltori che avesse lo scopo di discutere e trovare i mezzi più pratici e più efficaci per prevenire la estinzione degli uccelli. Purtroppo è un fatto accertato dalle ricerche e dalle statistiche che se si continua ad abbattere gli uccelli nella proporzione che si fa oggigiorno, a scopo di lucro o di passatempo, ben presto tutti i volatili selvatici spariranno dalla faccia della terra. Non è un'esagerazione. Già diverse specie di uccelli sono totalmente estinte in Europa ed in America. Il tacchino selvatico (da cui originò il nostro tacchino domestico) che una volta era comunissimo negli Stati del Sud e nel New England ora è confinato nel New Mexico e nel Texas. Se non si prendono dei provvedimenti se ne prevede l'estinzione totale entro dieci anni.

E' tempo che i governanti realizzino l'importanza di questo problema e prendano gli opportuni provvedimenti se hanno a cuore gli interessi delle generazioni future. La protezione degli uccelli è un dovere ideale che abbiamo verso i nostro figli, come la conservazione delle risorse naturali, foreste, miniere, corsi d'acqua, ecc.

E' quindi da augurarsi che il Congresso abbia luogo ed al più presto possibile con un largo intervento di delegati da ogni parte della terra. Il problema infatti è mondiale.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Le condizioni del mercato finanziario ed in genere dell'attività commerciale ed industriale accennano a migliorare presso le varie nazioni. In alcune regioni la situazione è meno favorevole ma, nel complesso, il moto è progressivo. Negli ambienti ben informati si ritiene che è una questione di pochissimi mesi e poi, in generale, l'attività commerciale prenderà un grande impeto avvantaggiando finanziariamente ogni paese. I motivi per queste previsioni sono molteplici. In primo luogo abbiamo avuto per un periodo di vari anni una continua retrocessione e stasi. Durante questo periodo tutte le aziende hanno dovuto seguire una condotta di stretta economia. Le Industrie effimere e parassitiche sono state eliminate; così sono cessate le pazzesche speculazioni. Il mercato è ancora timido, ma chiaro.

La produzione industriale, essendo stata per vari anni limitata e forse inferiore al consumo, evidentemente i prodotti devono essere stati smaltiti e quindi la richiesta non deve tardare a dare un impulso alle forze creatrici. L'uomo deve pur mangiare, vestirsi e alloggiare, ossia consumare dei prodotti.

Si afferma — e tutto induce a credere che siamo nel vero — che negli Stati Uniti le condizioni generali commerciali stanno migliorando più rapidamente che altrove e che il miglioramento in questo nostro paese senza dubbio concorrerà a promuovere gli affari all'estero. Una delle più forti garanzie di miglioramento è data dal rapporto sulla condizione dei raccolti emanato nella seconda quindicina di giugno dal Dipartimento Federale di Agricoltura.

Il rapporto parla di una produzione totale di 900 milioni di bushels di frumento o circa un quarto dell'intera produzione mondiale media. Il raccolto del frumento di quest'anno sarà maggiore di circa 137 milioni di bushels del maggior raccolto antecedente. Il rapporto afferma che la produzione dell'avena e dell'orzo sarà uno dei più abbondanti nella storia agricola americana. Anche le condizioni degli altri cereali e prodotti del suolo fanno prevedere delle messi eccezionalmente abbondanti.

Il mondo commerciale non ha ancora compreso il significato di queste cifre e di queste previsioni, poichè permane, come dicemmo, molta cautela e in altri quartieri molto pessimismo.

Uno dei segni recenti del miglioramento iniziatosi in America lo abbiamo nei profitti netti delle Compagnie ferroviarie denotanti un aumento considerevole, indice di accresciuta attività commerciale. Anche il largo volume dei clearings bancari è un altro indice che la situazione va rischiarandosi. L'annuncio che le compagnie ferroviarie hanno emesso parecchie ordinazioni di materiale rotabile è pieno di incoraggiamento. Può essere considerato come una prova che le ferrovie hanno fiducia nell'avvenire.

L'INDUSTRIA DEL LATTICINIO NEL 1914

La produzione totale dell'industria del latticinio in California, per l'anno corrente, si calcola a circa dollari 35.835.000. Questo preventivo è fatto, piuttosto conservativamente dall'ufficio statale del dairy.

L'industria quindi dei dairy batterà quest'anno un vero record. Così è suddiviso il totale secondo le varie fonti di questa industria, nella quale sono impiegati molti italiani e ticinesi:

Burro	$17.500.000
Formaggio	1.000.000
Latte condensato ed evaporato	800.000
Caseina	35.000
Latte e panna sui mercati	12.000.000
Vitelli	3.000.000
Latte scremato e latte di burro	1.500.000
TOTALE	$35.835.000

La produzione del solo burro, dai preventivi fatti, raggiungerà la quantità di 60 milioni di libbre, superando la produzione del 1913 di oltre 5 milioni di libbre. La produzione del formaggio sarà non inferiore a 6 milioni di libbre o circa mezzo milione in più dello scorso anno.

Più del 50 per cento della produzione giornaliera del latte e suoi derivati è maneggiata in San Francisco e quasi tutte le operazioni finanziarie, vendite, spedizioni e cambi sono fatti mediante le banche dlla nostra città.

Dato il continuo aumento della popolazione negli Stati dell'Ovest l'industria del latticinio è una delle più sicure e più redditizie.

IL MONITORE

Notizie dal Texas riferiscono che i mietitori sono febbrilmente occupati giorno e notte nella raccolta dei cereali. Il frumento e l'orzo daranno una messe eccezionalmente abbondante.

ECHI LOCALI

LA CONVENZIONE DEI GRAPE GROWERS A SAN FRANCISCO

La sera del 30 dello scorso Giugno ebbe luogo nello Scothish Rite Hall di questa città la convenzione dei viticultori, sotto gli auspici dello State Board of Viticultural Commissioners. Erano presenti i Commissari dei vari distretti. Vicino al segretario della Grape Growers Association H. F. Stoll, sedeva il Commissario Secondo Guasti del distretto di Los Angeles. Presiedeva il Commissario Mr. C. E. Bundschu del Distretto di San Francisco (terzo distretto).

Il programma fu attraentissimo. Numerosi gli intervenuti ed assai ben rappresentato l'elemento femminile.

Mrs. Lillian Burkhart Goldsmith di Los Angeles parlò brillantemente facendo la storia della viticultura in California. Il Commissario Frank T. Swett di Martinez lesse un dotto studio sugli "Effetti economici dell'emendamento proibizionista sull'industria vinicola in California".

Il segretario E. M. Sheehan tratteggiò il lavoro compiuto dalla Commissione di Viticultura; James Madison di Fresno mise in rilievo l'importanza dell'industria del raisin in California e il Commissario H. F. Stoll illustrò con splendide proiezioni e films cinematografiche la importante industria della viticultura e vinicultura nel nostro Stato.

Si trattò insomma di una splendida serata antiproibizionista.

IL Dr. SCHIRO' AD OAKLAND

L'egregio Dr. Salvatore Schirò, che fa parte della redazione di questa rivista come Associate Editor, ha trasferito la sua residenza privata ad Oakland continuando però a tenere aperti i suoi uffici al No. 346 di Columbus Ave., ogni giorno, dall'1 alle 3 (eccetto i festivi). Di sera solamente al martedì e venerdì dalle 7 alle 8.

L'ufficio in Oakland, situato al No. 4802 Telegraph Ave., è aperto dalle 9 alle 10 a. m. e per appuntamento.

Sappiamo che ad Oakland il Dr. Schirò si è già fatta una larga schiera d'amici e d'ammiratori. E' naturale. Nè potrebbe essere altrimenti data l'affabilità, la cortesia e l'abilità professionale del nostro carissimo amico.

UNA FESTA DELLA CARITA'

Il benemerito nostro Comitato di Soccorso sta organizzando un altro grande ballo di beneficenza per venire in aiuto dei fratelli in bisogno. Questo ballo avrà luogo nel prossimo ottobre e precisamente nella settimana in cui avranno luogo le feste di Colombo. Sarà, come tutti i balli del Comitato di Soccorso, una gentile e bella festa della carità.

FRA LE AGENZIE DI PASSAGGIO

Alla nota Agenzia di passaggio **Fugazi Bros.**, con uffici al No. 630 Montgomery St., recentemente venne affidata la rappresentanza della North Pacific Coast Steamship Co., per la vendita dei biglietti per Eureka, Portland, Los Angeles e San Diego. Gli intraprendenti fratelli Fugazi comunicano che il piroscafo Kilborn parte da San Francisco ogni quattro giorni per Eureka.

* * *

La compagnia di navigazione marittima Pacific Coast Steamship Co., ha affidata la sua rappresentanza per le colonie italiane alla ditta Zappettini Perasso Co., con uffici al No. 30-34 Columbus Avenue, San Francisco.

Biglietti per i principali porti del Pacifico.

IN CAMPAGNA

I nostri collaboratori sono in moto. Il pubblicista Carlo Delpino, nostro Associate Editor, e la sua gentile consorte si sono recati in automobile a passare due settimane di vacanza sulle pittoresche rive del lago Tahoe. Anche l'Egregio amico nostro Dr. M. Isnardi, in compagnia della sua eletta consorte ha preso due settimane di vacanza recandosi in automobile nella zona del lago Tahoe. La lieta comitiva farà ritorno in città nella seconda settimana di Agosto.

* * *

L'avv. Charles Sferlazzo ha disertato i codici per il periodo di un mese recandosi a villeggiare nella incantevole e pittoresca Carmel by the Sea in compagnia della sua gentile sorella.

A tutti gli auguri del MONITORE.

NEL COMMERCIO COLONIALE

In seguito al ritiro del signor Dall'Orto la nota ditta Bacchi e Dall'Orto, commercianti in macchine da cucire, ha preso la denominazione di **Bacchi e Rostagno.** Auguri di successo. L'indirizzo è sempre al numero 1429 Stockton Street.

* * *

La ditta Cerruti Mercantile Co., ha cambiato nome assumendo quello di **Promotion Wine and Liquor Co.** mantenendo gli uffici al numero 537-543 Front St., in San Francisco.

* * *

A. C. Raccanelli & Son hanno aperto un elegante negozio per la vendita dei generi alimentari con salumeria italiana al No. 1435 Stockton St.

* * *

Si è costituita una nuova ditta per l'importazione dei generi alimentari sotto la ragione A. Solari & Co. con uffici e magazzini al No. 222-226 Stockton St.

* * *

I signori A. C. Felci e C. P. Minetti enologi e periti vinicultori hanno aperto un ufficio enotecnico per le analisi e le cure dei vini sotto la ragione California Wine Brokerage Company al No. 1024 di Gough St.

* * *

Il noto dentista Dr. S. Galeotto ha traslocato i suoi uffici al No. 1432 Stockton St., coadiuvato dal figlio che si è brillantemente laureato nello scorso mese, in San Francisco.

L'IMPORTANZA DELLA CULTURA DELL'ULIVO IN CALIFORNIA ED IL SUO AVVENIRE

A CALIFORNIA è il solo Stato dell'Unone nel quale la cultura dell'ulivo assume un'importanza commerciale. Nel 1911 questo Stato possedeva circa 10 mila acri d'ulivi in piena maturità.

L'Arizona e la Florida, messi assieme, non ne posseggono più di 200 acri. Si può dire che l'ulivo non è coltivato in nessun altro Stato della Confederazione.

Questa relativa importanza dell'industria dell'ulivo in California permane indubbiamente per effetto delle condizioni climatiche.

Nel 1911 la California produsse 280.000 galloni di Olio d'ulivo e 1.200.000 di galloni di olive mature conservate (pickled).

Se calcoliamo una media di 35 galloni di olio per tonnellata e 300 galloni di olive da conserva per tonnellata otteniamo come media di produzione 1,5 tonnellate per acre. Questa media si può favorevolmente mettere a confronto della media dei raccolti degli uliveti in Europa. Il raccolto medio delle ulive per acre nella Spagna, nel 1912 è rappresentato da 1.08 tonnellate. Le cifre per la California comprendono gli uliveti piantati in terreni inadatti, in località inadatte che producono poco o nulla. La media per gli uliveti commercialmente produttivi, e che soli saranno mantenuti, sarebbe molto più elevata. La produzione media per acre, è lecito assumere, verrà notevolmente aumentata in seguito alla eliminazione degli uliveti poveri, che più spesso sono piantati in località favorevoli, e mediante l'impiego di migliori varietà e la pratica dei metodi culturali.

Il 66 per cento del prodotto del 1911 fu usato per la fabbricazione dell'olio ed il 33 per cento nella manipolazione dei pickled. Il primo, acquistato dagli oleifici diede un profitto di $45 circa per tonnellata, ossia un totale di 360 mila dollari.

Il secondo, spedito alle fattorie per la confezione dei pickled diede un profitto di $150 circa per tonnellata, ossia un complessivo profitto di $600 mila.

Perciò il guadagno che l'ulivicultore ricava dal suo lavoro è maggiore con ulivi da pickled che con ulivi da olio. Se noi accettiamo, come una ragionevole media la cifra di due tonnellate per acre, in terreno favorevole gli uliveti da ulive da olio offrirebbero un guadagno lordo, in media, di $90 per acre, e gli uliveti per pickled darebbero invece $300 per acre. Perciò gli sforzi degli ulivicultori sono ora diretti verso la produzione di olive da pickled. La differenza fra queste due classi non è che una questione di dimensioni. In California tutte le olive grosse sono conservate, e tutte le ulive piccole sono usate nella fabbricazione dell'olio.

La dimensione delle olive dipende in primo luogo dalla varietà e in secondo luogo dal clima, acqua, suolo ed abilità di coltivazione. Se il clima è troppo freddo, l'acqua insufficiente, il terreno inadatto o la coltivazione e la potatura sono deficienti il frutto sarà piccolo qualunque sia la varietà dell'albero. D'altra parte nessun sistema di cultura, per quanto favorevoli le condizioni, riuscirà a far produrre dei grossi frutti a certe varietà.

Le varietà d'ulivo secondo le dimensioni del loro frutto possono essere classificate in questo modo: 1) grandissime, 2) grandi 3) media grandezza e 4) piccole. Le prime due categorie daranno dei buoni risultati ogniqualvolta le condizioni saranno favorevoli alla fruttificazione. Gli ulivi della terza categoria sono proficui solo quando si hanno delle condizioni eccezionalmente favorevoli. Quelli della quarta categoria quasi sicuramente sono non-proficui in ogni luogo. Ecco una lista delle principali varietà delle prime tre categorie che vennero già esperimentate nei terreni della California:

1. Larghissime. Ascolane, Sevillano.
2. Larghe. Agostino, Polymorpha, Amydalina, Picholine, Cucco, Santa Catarina, Obliza, Manzanillo, Empeltre, Mission.
3. Medie. Regalis, Columbella, Atro-rubens, Amellau, pendulina, Nevadillo blanca, Oblonga.

Quali di queste varietà dovremmo piantare dipende dalle condizioni locali e dal mercato. La varietà "Mission" è quella coltivata più estesamente ed è preferita da quasi tutti i manufatturieri di pickled. Viene seconda la qualità "Manzanillo". Essa è, per qualità, migliore della "Mission", matura presto e sotto favorevoli condizioni è produttiva quanto le altre varietà e spesso di più. Sembra più sensibile alle temperature sfavorevoli durante l'epoca della fioritura. Questa varietà cresce assai meglio nelle località dove non si verifica la brina, sulle colline ai piedi della Sierra. Il "Sevillano" rassomiglia al "Manzanillo" nei suoi requisiti climatici. L'"Ascolano" ha fruttato bene in quasi tutte le località dove fu esperimentato ma è difettoso nel colore. Le ultime due varietà comandano degli alti prezzi in conseguenza della grossezza dei frutti che però possono essere venduti a pochi manufatturieri che soli sono riusciti a metterli in conserva con successo.

Gli uliveti più proficui sono quelli situati in buon terreno sano, con abbondante acqua d'irrigazione, abbastanza lontani dalla Costa così da poter sfuggire alle nebbie estive e nelle località più calde dove essi sono rlativamente liberi dalle brine autunnali e primaverili.

In simili località se si coltiva una varietà a grossi frutti non vi può essere dubbio che l'uliveto rimarrà permanentemente produttivo. Sembra che vi sia un assai minor pericolo di sovraproduzione di ulive da conserva di qualsiasi altra qualità di frutta.

Prof. F. T. BIOLETTI

Il "MONITORE" va diffondendosi nelle famiglie perchè è scritto e redatto appositamente per le famiglie.

L'ALBERO BENEFICO: L'ULIVO

Origini - Notizie storiche - La manipolazione e conservazione dell'olio di ulivo - Sue proprieta' fisiche e fisiologiche

'ULIVO, dal quale, come tutti sappiamo, si estrae il tanto conosciuto ed utilissimo olio, è originario dall'Asia, da dove si riprodusse nel levante e in tutta la regione mediterranea, Italia, Francia Spagna, ecc.

L'ulivo l'albero della Minerva, il simbolo della pace, è fra le piante le più anticamente note. Trovasi frequentemente ricordato nella Bibbia, negli scritti degli antichi Greci e Romani, i quali nei loro libri sull'Agricoltura e sulla Storia naturale, ne parlano coi più minuti particolari.

Il frutto dell'ulivo conservato nella Salamoja, serviva di alimento ai Romani e fino dal Secolo VII costituiva un oggetto importante di commercio col nord dell'Europa. La storia dice che sette secoli prima di Cristo l'ulivo fu dai Fenici introdotto in Francia!

Sappiamo che l'olio si estrae dal parenchima delle olive, che sono i frutti dell'"Olea europea" pianta della famiglia delle Oleacee, che si coltiva estesamente in quasi tutta Italia, nella Dalmazia, in Grecia, nella Spagna nel mezzogiorno della Francia, nella Tunisia, nell'Algeria, in varie parti dell'America Centrale, ed attualmente in California.

L'albero dell'ulivo può raggiungere da dodici a quindici metri d'altezza per tre o quattro di circonferenza, ma d'aspetto poco regolare, tortuoso.

La fabbricazione dell'olio di olive è delle più semplici.

Ed io stimo opportuno di riprodurre le istruzioni pratiche per la buona estrazione dell'olio di oliva, norme che furono diramate dalla direzione del Servizio di Oleificio di Marsiglia.

Raccolta

L'olio migliore è quello prodotto da olive che abbiano raggiunto la loro prima maturazione.

Trattare a parte i frutti caduti a terra. Cogliere a mano i frutti rimasti sull'albero. Se la statura degli alberi esige l'abbacchiatura, usare di questo sistema con precauzione. Le ulive devono arrivare al mulino perfettamente pulite. Ripulite se sarà necessario, il raccolto dalle impurità, foglie, brindilli ecc., a mezzo di un ventilatore a mano. Separare i frutti verminosi, ammaccati od avariati e lavorarli a parte.

Per il trasporto preferire i cesti ai sacchi, nei quali i frutti si ammaccano. Evitare in ogni caso il soggiorno prolungato nei sacchi, causa di riscaldamento.

Conservazione

Le olive conservate lungamente in mucchio danno dell'olio di cattiva qualità.

Regolare la durata della conservazione sullo stato

Uno splendido uliveto nei dintorni di Palermo, in contea di Butte, California

dei frutti. Questa durata non deve oltrepassare 3 a 5 giorni in media. Frutti ancora verdi guadagnano qualche volta da una conservazione un po' prolungata.

Evitare le fermentazioni provocate dallo ammucchiamento.

Collocare i frutti in locale sano, facile ad essere aereato, sopra pavimento pulito o su graticci sovrapposti, in strati sottili di 15-30 centimetri.

Quando la mano immersa nelle olive prova un'impressione di tepore, è il momento più opportuno di passare le olive al torchio. Non passare mai questo momento.

Lavature

Lavare tutte le olive al momento di triturarle, e specialmente le olive raccolte da terra.

Frangitura

I frantoi di pietra, sono quelli che finora hanno dato i risultati migliori. Macinare piccole quantità per volta (da 6 a 12 doppi decalitri per i frantoi medii a due macine. Evitare che i frantoi girino troppo in fretta (da 6 a 10 giri per minuto in media). Arrestare la frangitura quando la pasta delle olive non contiene più alcuna parte non schiacciata.

Torchiatura

Non ostante i loro incovenienti, i torchi che utilizzano i fiscali sono ancora quelli più raccomandabili per l'esaurimento della pasta delle olive. Non utilizzare che fiscali conservati in uno stato di perfetta pulizia e privi di qualsiasi odore, specialmente di odore di rancido.

I fiscali nuovi devono essere da prima lasciati per un tempo alquanto lungo nell''acqua corrente, immergendoli magari due o tre volte in acqua bollente od in lisciva calda, alternando con pressatura a vuoto.

Non mettere in ogni fiscale troppa pasta (da 3 a 6 chilogrammi).

Quale si sia il materiale impiegato, ricordarsi che le pressioni lente sono le più favorevoli alla uscita del liquido. Si potrà torchiare un po' più rapidamente in principio, quando l'uscita del liquido è più rapida.

Gli olii fatti a caldo hanno meno profumo ed irrancidiscono più rapidamente degli olii lavorati a freddo. Evitare l'abuso di acqua calda: non adoperare mai alla prima pressione. Se si adopera acqua calda alla seconda torchiatura, raccogliere e conservare a parte il prodotto da essa.

Separazione degli olii dalle acque di vegetazione

Le acque di vegetazione fermentano rapidamente ed a contatto con esse l'olio si altera. La separazione dell'olio dalle acque di vegetazione deve avvenire nel più breve tempo possibile. Una dolce temperatura (da 12.o a 14.o centig.) favorisce l'ascesa dell'olio.e quindi la decantazione.

Ottenere questa temperatura riscaldando il locale, oppure esteriormente i recipienti nei quali si fa la separazione. Non riscaldare mai direttamente il liquido, e sopratutto non addizionarlo di acqua calda.

Sbarazzare prontamente l'olio appena decantato dalle sostanze mucilaginose che lo imbrattano, facendo cadere su di esse dell'acqua fredda e pura sotto forma di pioggia.

Mandare l'olio ai recipienti di conservazione quando dopo due o tre simili trattamenti, a qualche giorno di distanza fra l'uno e l'altro, lo si sarà depurato dalle maggiori impurità.

Conservazione dell'olio

L'aria, la luce, gli sbalzi di temperatura sono nocivi alla buona conservazione dell'olio. Il locale adibito

Il raccolto degli ulivi nella Contea di Butte

alla conservazione dell'olio non servirà ad altro scopo. Sarà ben chiuso, provveduto di un sistema di riscaldamento che permetta di mantenere una temperatura di 12.o-15.o centg. d'inverno, e difeso dai calori estivi. Si dovrà poterlo aereare. I recipienti saranno costruiti con materiale neutro rispetto all'azione dell'olio e perfettamente opachi.

L'olio non dovrà offrire che una superficie minima di contatto con l'aria. Il deposito che forma l'olio è suscettibile di fermentare e quindi di intorbidarlo e di determinare in esso dei cattivi gusti. Così sono necessari almeno due travasi nel corso di un anno; l'uno prima l'altro dopo la buona stagione.

Travasare per quanto possibile fuori del contatto dell'aria.

Filtrazione dell'olio

Le migliori filtrazioni sono date da apparecchi operanti fuori del contatto con l'aria, e costruiti con materiale perfettamente neutro alla azione dell'olio.

Locali

L'olio si impregna molto presto degli odori cattivi.

Non lasciare che nei locali di deposito dell'olio trovino ricovero animali; non tenere l'olio in vicinanza di scuderie, di stalle per maiali, letami ecc. Non si permetta al personale di fumare o di cucinare nel locale dove l'olio viene lavorato.

I locali per l'olio devono essere illuminati e puliti.

Il pavimento dovrà essere lavato frequentemente; i muri ed il soffitto saranno imbiancati ogni anno con latte di calce.

Il materiale sarà sbarazzato frequentemente dallo strato di grasso che aderisce alla sua superficie, e a tale scopo si adoprerà della liscivia bollente con 3.5 per cento di carbonato di soda.

Alla fine della campagna tutte le parti del macchinario saranno ripulite a fondo, smontate, se possibile, ed unte con grasso se sono in ferro, per preservarle dalla ruggine.

I frantoi, macine comprese, saranno trattati con latte di calce.

La ruggine è dannosa alla qualità dell'olio; tenerla quindi lontana. L'uso del ferro nel materiale dell'oleificio non ha inconvenienti per la qualità dell'olio, alla condizione di non prolungare di troppo il contatto di quest'ultimo con le parti in ferro, specialmente con parti irruginite.

Acidità ed irrancidimento degli olii

Le olive avariate, fermentate, danno degli olii ricchi di acidi grassi liberi, e quindi acidi essi stessi. Un'olio acido è molto esposto al pericolo di irrancidire.

Il grado di acidità di un'olio è indizio della sua conservabilità. Il conoscere questo stato è quindi della massima importanza. La determinazione della acidità di un'olio è facile ad eseguirsi, mediante la carta bleu di tornasole.

Fisiologicamente, l'olio di olive, come le altre sostanze grasse è un alimento respiratorio ingerito alla dose di 50-60 grammi agisce come lassativo, senza produrre coliche, quindi raccomandato particolarmente alle Signore le quali dovrebbero fare uso quotidiano.

Si amministra sovente l'olio di olive come controveleno, per la sua azione meccanica (si può dire), nel formare uno strato sulla mucosa stomacale che impedisce l'assorbimento del veleno.

L'olio di olive nell'economia domestica come alimento tiene il primo posto, ed in moltissime regioni l'olio d'olive sostituisce completamente il burro.

L'olio recente di olive è un liquido di colore giallo pallido (pagliarino) con lievissima tendenza al verdognolo. Il suo odore è debole e grato, il sapore delicato e dolce. A questo saggio corrispondono pienamente i nostri olii italiani genovesi, della Toscana e della Riviera di Ponente-Bordighera-Portomaurizio-Oneglia.

Gli olii di qualità scadenti, secondo il modo con cui furono ottenuti, hanno colore giallo, verde o bruno, ed odore e sapore più o meno ingrati di rancido.

L'olio di olive va di frequente soggetto a falsificazioni con altri olii di minor costo (olio di cotone, di ravizzone, di papavero, di sesamo, di semi di girasole ed altri). Particolarmente negli Stati Uniti ed in California, si commercia una grande quantità di olio... sedicente di olive e che porta pomposamente il nome italiano...

Esaminai io stesso un'olio contenuto in latte dorate con stemmi reali italiani, ma dovetti constatare che di olive aveva soltanto il nome, mentre era semplicemente dell'olio di cotone colorito con spinacci.

Dott. L. G. BONELLI
Chimico-Igienista

Los Angeles, Cal., giugno 1914.

Disinfezione periodica delle stalle

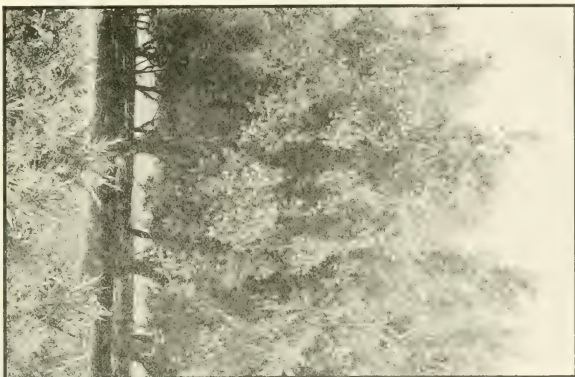
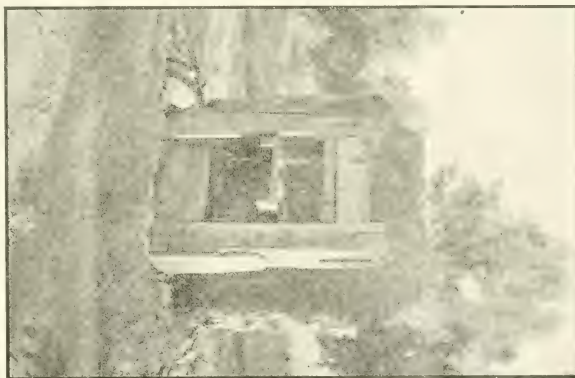
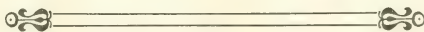
..Le nostre stalle, anche le più pulite, nelle quali si fa giornalmente l'asportazione degli escrescenti, non si debbono ritenere esenti da germi di malattie, i quali — approfittando del momento favorevole — possono far sentire la loro triste e potente influenza.

La disinfezione delle stalle deve considerarsi come una pratica che vuole essere eseguita di tanto in tanto, impedendo agli agenti d'infezione di acquistare stabile dimora.

E questa disinfezione è bene eseguirla anche in quelle stalle nelle quali non si ha avuto alcuna malattia infettiva. Quivi sono necessarie minori cautele, minori cure.

Innanzi tutto è necessario ricordare come la disinfezione accurata, rigorosa non sia possibile farla in quest'epoca, a meno di avere altro locale che possa servire di ricovero provvisorio per il bestiame.

In quest'epoca la disinfezione si deve limitare ad una buona imbiancatura alle pareti ed al soffitto con un denso latte di calce, irrorando il pavimento con una soluzione di formalina o di acido fenico al 2 per 100. Con tale semplicissimo metodo, che può essere fatto anche dai contadini, con una spesa irrisoria, si raggiun ge pienamente il desiderato intento, venendosi a mantenere la stalla priva di ogni agente d'infezione.

I clichè sull'ulivo che illustrano i vari articoli sull'ulivicultura li dobbiamo alla cortesia di Mr. H. D. Cosby (Land Investments, 10 Embarcadero, San Francisco.

Gruppo di ulivi in fiore in una tenuta vicino a Palermo in Contea di Butte, Cal. — Alberi di 20 anni.

Il primo torchio per ulive usato dai Padri Missionari in California, durante il dominio spagnuolo

LA COLTURA RAZIONALE DELL'ULIVO

COME già ebbi a scrivere in precedenti articoli su questa rivista l'ulivo è una pianta assai rimuneratrice quando però si sappia coltivare in modo razionale: nel caso contrario, coltivato cioè empiricamente, cresce lentamente e dà pochi frutti.

I nostri antenati piantavano gli uliveti perchè ne godessero i benefici le generazioni successive, lasciandoli poi quasi abbandonati alla natura, con poca cultura annuale, nessuna concimazione, qualche rimondatura occasionale, fatta senza criterio e si accontentavano di raccogliere biennalmente quei pochi frutti che le piante producevano. In questo modo si continuò per molti secoli. Ma poi, quando alcuni esperti agricoltori incominciarono a coltivar l'ulivo razionalmente ricavandone degli abbondanti prodotti, tali da ripagare ad usura per le spese culturali sostenute, molti altri seguirono il loro esempio e con notevole successo. Fu così che nel secolo 19.mo si notò un grande risveglio nell'industria della cultura razionale dell'ulivo, con grande beneficio dei coltivatori e del progresso agricolo in genere.

Ci troviamo ora nel secolo XX; è questo il secolo della rapidità: perciò coltiviamo oggi per raccogliere, e bene, domani: vogliamo cioè la rapidità nella crescita delle piante d'ulivo, dimodo che al 10.mo anno l'ulivo raggiunga lo stato di piena fruttificazione, e produca, ad ogni anno, degli ottimi frutti, sia da conserva (pickled) sia per estrarne l'olio.

E' a tutti noto il valore alimentare dell'olio d'ulivo: esso contribuisce a rendere squisite le vivande che la sapiente massaia prepara in cucina. L'olio d'ulivo è largamente consumato presso tutti i popoli, anche i meno civilizzati. Dove non è consumato è perchè il prezzo è stato mantenuto eccessivamente alto fin dai tempi più remoti.

La coltivazione razionale dell'ulivo richiede la conoscenza di alcuni principi elementari di economia rurale.

Il problema dell'economia rurale, importantissimo sotto ogni rapporto, deve essere studiato profondamente dal conduttore di aziende agricole se vuole riuscire nelle sue iniziative.

Perchè non conosce l'economia rurale Tizio, ad esempio, non ara il suo uliveto, credendo di fare economia; Caio non lo concima e non lo rimonda per la stessa ragione. Così la pianta non produce frutti nemmeno in quantità da pagare le spese del raccolto.

Ad ogni modo agricoltore e pianta di comune accordo retrocedono che è una meraviglia.

L'ulivo, come ebbi a constatare personalmente durante la mia permanenza in Tunisia (colonia francese) è una pianta assai redditizia. In quella regione si coltivano milioni d'alberi d'ulivo che costituiscono il cespite principale delle ricchezze di quella colonia. Ebbi a notare che colà l'ulivo rende più di qualsiasi altro albero fruttifero. Il sistema di cultura è così razionale che ivi un albero d'ulivo al 15.mo anno produce, in media, annulamente, kg. 150, ossia quasi 30 litri d'olio che, all'ingrosso è venduto a 20 o 25 lire.

Un ettare ad ulivi, con 100 o 120 alberi produce annualmente 2000 lire circa. Togliedone mille per le spese d'affitto, spese culturali e casi imprevisti, si ha un beneficio o reddito netto di 1000 lire per ettare.

Regole generali per la coltura dell'ulivo

Preparato il terreno con buona aratura, profonda almeno 30 centimetri, si pianta l'uliveto con un intervallo di 10 metri tra una pianta e l'altra. Questa operazione è fatta d'autunno, epoca ritenuta la migliore, con piantine di due anni almeno d'innesto. Terminata l'operazione di trapianto si fa un'altra superficiale aratura con polivomere (per far presto) e si segue con un buon colpo d'erpice per completare.

Volendo trar profitto dal terreno coltivato ad uliveto, in primavera, si dà un'altra superficiale aratura e si semina ad intervalli tra un filare e l'altro di piante, delle piante ed ortaglie (annuali) come barbabietole da foraggio, pomidoro, ceci, fave, cipolle, aglio, carote, arachide, cotone, sempre però a linee e non mai alla volata. E' rigorosamente da sconsigliarsi la cultura di piante graminacee (frumento, avena, orzo, ecc.) entro l'uliveto. Ad ogni alberetto bastano due metri di spazio per svilupparsi comodamente. Credo utile avvertire di non lasciare che il terreno diventi preda di cattive erbe, tanto dannose.

Queste colture nell'uliveto possono essere fatte nei primi cinque anni dall'impianto: ad ogni fine d'autunno è d'uopo di passare in rivista le piantine con la forbice per organizzare la ramificazione.

Così mentre le piantine crescono la terra coltivata come ho suggerito ci compensa ad usura (il triplo) dalle spese incontrate per l'impianto od altro.

Ai nostri tempi nei quali la meccanica agraria è così perfezionata chi sa dirigere con criteri moderni le piantagioni non va incontro a molte spese culturali. Perciò l'accorto intraprenditore agricolo ricorre all'opera di periti che collo studio e la lunga esperienza si sono messi in grado di ottenere dei risultati pratici e non affida la direzione delle sue aziende agricole a persone troppo giovani ed inesperte.

L'uliveto, dopo il quinto anno, è già discretamente sviluppato, allora si lascia che in autunno e d'inverno nascono tutte le erbacie e in febbraio o in marzo si dà una buona aratura rovesciando al completo le cattive erbe e arricchendo il suolo di materie organiche mentre lo si mantiene fresco per tutta l'estate. Si deve tener presente ch il frangizolle è lo strumento completatore benefico delle arature. Si dà poi a luglio, e agosto un'ultima superficiale aratura e così successivamente ogni anno.

All'atto del trapianto come abbiamo detto, le piantine vengono cimate a 0.75 d'altezza obbligandoli così a ramificarsi uniformemente, ed al successivo autunno all'epoca di pulirle vi si lasciano solo 3 o 4 rametti

ricimandole nuovamente non appena raggiungono m. 1,50 d'altezza così questi piglieranno la forma di vaso pei primi cinque anni raggiungendo così da 3 a 4 metri. Raggiunto questo sviluppo si sopprimono o cimeranno annualmente i rami che vogliono dirigersi verticali, lasciando gli orizzontali ed **i pendenti i quali non** solo saranno i più frutticosi ma faciliteranno la raccolta dei frutti, sia a mano oppure con l'apparecchio rastrello raccoglitore d'ulive che già descrissi nei numeri precedenti di questa rivista.

Raccomando di non fare all'albero incisioni troppo profonde all'atto di sopprimere i rami superficiali, ma recidete a tanta distanza quanto è la grossezza del ramo che volete sopprimere, perchè conforme questo diametro d'incisione per altrettanto si secca di profondità nll'interno del tronco o dei rami principali, causando un grave danno alla pianta nel passaggio della linfa; e quando la pianta sarà di trent'anni le incisioni saranno a centinaia essa ci ricompensa col produrre assai poco, con l'intristimento e col morire prima del tempo, come ebbi a spiegarmi in un mio precedente articolo di questa rivista sul nuovo metodo della potatura e rimondatura.

Agronomo GIOVANNI FALLA

University Farm - Box 345 Davis, Cal.

PER LA CURA DEI VINI DIFETTOSI

L'egregio Dottor L. C. Bonelli, nostro ottimo e stimato collaboratore, annunzia di avere aperto in Los Angeles (Baker Block - 324 N. Main Street) un laboratorio enochimico microscopico per le analisi del vino, per conoscere e curare i difetti e le malattie del vino.

Se avete vini torbidi o vini troppo dolci ed acetosi, con sapore di botte, quercia, di graspo, terroso, o con odore di zolfo; o piuttosto vini debolucci che prendono facilmente la fioretta o che cambiano colore all'aria o che svaniscono e si snervano solo che si muovano, oppure vini con incipiente alterazione, schiuma biancastra, cerchietto poco bello all'orlo del bicchiere, sapore vuoto, egli ve li guarirà. Se il vostro vino è difettoso per avere protratto troppo a lungo la fermentazione, oppure coll'aver svinato o conservato il vino senza precauzione, o se avete usato cattiva qualità di uva o di incompleta od eccessiva maturanza ed il vino è riuscito senza aroma, fiacco o con odore e sapore di muffa, egli curerà il vostro vino e ve lo guarirà. Perchè il vino si può quasi paragonare al corpo umano, soggetto a tante malattie; ma attualmente la scienza chimica batteriologica insegna i rimedi igienici per curare e guarire un vino malato.

Mandategli un litro del vostro vino, egli lo esaminerà chimicamente e col microscopio, ne determinerà con precisione il "percento di alcool" che possiede, ne studierà i difetti o le malattie, e vi rimanderà un campione del vostro vino guarito, e la relativa relazione delle analisi eseguite. Tassa generale $2.00.

Per quantità di vino da guarirsi, la spesa non potrà mai superare quattro o cinque soldi per gallone, ed egli è disposto di venire alla vostra cantina e fare la necessaria operazione coi suoi rimedi che sono tutti igienici e permessi dalla "Food Law" dello Stato Federale.

PREGI E DIFETTI DELLA FRUTTA

Le **ciliege** sono fra i frutti più digeribili. Evitare di inghiottirne i noccioli. Le **albicocche** sono sane e digeribili se sono mature; acerbe sono indigeste e irritanti. Il **ribes** può esser causa di disturbi e irritazioni gastriche: è preferibile farne marmellate. Le **susine** sono lassative; non ne facciano uso coloro che soffrono di infiammazioni intestinali. La **pesca** è digeribile assai; aperitiva; indicata pei gottosi e diabetici. La **noce** liberata dalla pellicola bianca è leggermente lassativa per l'olio che contiene; vecchia, è indigesta e causa dell'irrancidimento della sostanza oleosa. Il **fico** fresco è nutritivo, emolliente; dev'essere mangiato ben maturo: il **fico secco** è digeribile, combatte le costipazioni, è molto nutritivo: si ricorda che all'epoca del terremoto a Messina due ragazze vissero oltre 10 giorni in una specie di sotterraneo miracolosamente salve, mangiando esclusivamente pochi fichi secchi. Le **nespole** hanno proprietà stomatiche ma sono molto astringenti. Altrettanto è delle **sorbole** e del **melograno.** Le **mandorle dolci** secche sono nutritive, ma piuttosto di difficile digestione: di quella **amara** bisogna farne uso molto parco (come della mandorla del nocciolo di pesche) perchè contengono composti cianidrici molto velenosi. La**nocciola** è assai nutritiva e farinosa: il suo olio è più digeribile di quello della noce. Le **pere** sono rinfrescanti, nutritive; cotte col vino sono molto salubri. Le **mele** poi sono preziosissime nell'igiene alimentare: ai bimbi si da ogni mattina, come si usa nelle famiglie inglesi, la polpa di una mela cotta. La mela cruda mangiata prima di andar a dormire pulisce i denti, ristora e lascia bene stomaco e intestini. La polpa di mela in composta e la zuppa di mela sono rinfrescanti e lassative. L'**uva** è eccellente frutto, nutriente, stimolante, diuretico e se si vuole anche lassativo. Si può dire che fa bene a tutti: si evitano però i vinaccioli e le buccie.

Dr. L. GRIMALDI

CONTRO IL "BLIGHT" DEI PERI

L. C. Agricoltore ci scrive: Leggo con dispiacere sui giornali locali che i peri sono colpiti dal blight (insetto parassita o pidocchio) che attacca l'epidermide dei frutti producendo delle macchie disseccanti e causando un parziale annerimento che poi rendono detti frutti inservibili per il mercato.

A questo proposito ricordo che i nostri bravi professori delle cattedre ambulanti d'agricoltura in Italia ci consigliavano, e con esito felice, di somministrare delle continue irrorazioni di poltiglia bordolese in ragione del 2 per cento ed anche del 3 per cento. Così pure ci consigliavano, con esito alle volte migliore, l'arseniato di piombo in ragione di un chilo di arseniato per 200 litri d'acqua.

N. D. R. — Mentre ringraziamo il sig. L. C. Agricoltore per il prezioso consiglio lo preghiamo di voler fornirci il suo indirizzo).

La Nostra Esposizione Mondiale

ANCORA pochi mesi e la nostra bella e gloriosa città di San Francisco, la Regina del Pacifico, terrà un'Esposizione che sorpasserà tutte la altre finora tenutesi.

Questo è ormai un fatto risaputo. Fate solo una passeggiata alla zona dell'Esposizione: tenetevi al corrente dei rapporti pubblicati dai Direttori della Esposizione e voi non potrete fare a meno di venire a questa conclusione. Che cioè la certezza del successo nella colossale Impresa Internazionale è dovuta alla costante energia del Presidente Mr Moore, dei suoi assistenti, all'opera della stampa ed alla cooperazione dei nostri concittadini.

Così allorquando, fra pochi mesi, saranno aperte le porte di questa Esposizione, questa nostra città natale dimostrerà al mondo che noi sebbene situati all'estremo limite dove in parte ancora prevalgono delle idee barbariche, formiamo come il centro dell'Arte, dell'Educazione, del Commercio e della Meccanica.

Noi possiamo ringraziare l'onnipossente che ha concesso alla nostra città un clima che non è superato in nessun altro Stato dell'Unione, nemmeno nella Florida poichè le sue maremme sono causa di malattie. La baia di San Francisco può essere persino uguagliata a quella di Napoli, con un notevole vantaggio però, che non abbiamo il disastroso vulcano, eterna minaccia.

Al successo della grande "Mostra" contribuiranno non solo i popoli delle repubbliche sorelle sud-americane ma anche le nazioni europee, note per le loro ricchezze artistiche ed industriali, saranno rappresentate.

L'ultima che recentemente ha dato il suo consenso e che contribuirà assai al successo della "Mostra" per le sue arti e le sue nuove invenzioni, è l'Italia, la patria dell'immortale navigatore Cristoforo Colombo che col sussidio della Corte Spagnuola scoprì questo nuovo Continente.

Non solo concorreranno le nazioni testè ricordate ma altre ancora, da ogni angolo più remoto e così pure ogni Stato della Confederazione, con pochissime eccezioni.

Esse avranno dei padiglioni dove verranno esposti i loro successi e le loro industrie.

Pensate alla Corte d'Onore, al Palazzo dell'Agricoltura, al Padiglione delle Macchine, al Palazzo delle Belle Arti, ed agli altri edifici la cui descrizione richiederebbe delle pagine intere, costruiti dai più grandi architetti, pittori e scultori.

Tanto lo straniero, quanto il cittadino americano dovrà sentirsi orgoglioso quando mirerà dal Presidio lo spettacolo dell'Esposizione, giù sulle acque della nostra baia, le isole in distanza, il Golden Gate, dai ricordi storici, il Monte Tamalpais, il Mount Diablo e il resto dello splendido panorama.

I visitatori, constatata l'importanza e l'interesse storico della nostra città, ammireranno quanto abbiamo fatto negli ultimi scorsi anni dopo il disastroso incendio che seguì il tremendo terremoto, essi ammireranno l'energia e l'attività commerciale della nostra popolazione e, debbo dire, delle nostre Scuole pubbliche, le Colonne dell'Educazione.

Avete voi riflettuto al significato di questa Mostra? Sarà il mondo intero raccolto nella nostra città: il frutto di ogni pensiero, di ogni attività. Significa che voi potrete studiare il mondo in poche settimane di diligente osservazione mentre occorrerebbero degli anni di viaggio ed una vasta somma di denaro. Aggiungete a tutto ciò le funzioni e le cerimonie ufficiali, le feste navali, popolari, ecc.

Per quanto poi riguarda il bene che arrecherà a noi e che in parte ha già arrecato riassumerò in breve.

In primo luogo ha incoraggiato l'abbellimento dell'ambiente in cui viviamo: ha affrettato la costruzione degli edifici del Centro Civico, ha indotto a costrurre nuove linee tramviarie, dei larghi boulevards, consigliando un migliore stile architettonico; ha promosso la pulizia e la nettezza in alcuni quartieri; fatto costrurre nuovi moli, richiamato il capitale dell'Est, ecc.

Pensate a tutti quegli abitanti dell'Est che verranno a respirare le nostre aure balsamiche ed ossigenate acquistando energia e salute. Molti di essi, stranieri e connazionali, si decideranno a rimanere ed acquistare un posticino come un investimento.

Quanto al Canale — una gloria americana poichè i francesi dovettero desistere — avrà un valore non solo come base navale, ma commerciale.

Credete forse che non recherà benefici al nostro Stato, di cui San Francisco costituisce la vita commerciale e sociale?

Il capitale non cercherà qui degli investimenti quando avrà veduto la numerosa popolazione addetta all'agricoltura?

Questa gente non avrà bisogno di alimenti, di vesti, ed altri articoli? Certo che sì ed allora non mancheranno di sorgere le fabbriche poichè le macchine saranno trasportate a basso prezzo attraverso il canale.

Il tempo proverà che la California non è solamente uno Stato agricolo e minerario, ma altresì industriale. E tutto ciò a beneficio della nostra vecchia e cara San Francisco.

CRESSEDA FERREA

San Francisco, Cal., 1914.

— Questo brillante articolo (plubblichiamo una modesta traduzione) è dovuto alla penna di Miss Cresseda Ferrea una distinta scrittrice quattordicenne che recentemente conquistò una medaglia d'onore ad un concorso letterario indetto dal "S. F. Bulletin" mediante una genialissima composizione sull'Esposizione Giovanile.

Cresseda Ferrea, possiede una invidiabile disposizione letteraria ed artistica e certo un giorno farà parlare di se, e con plauso.

LA QUARANTAQUATTRESIMA CONVENZIONE DEI FRUTTICULTORI DELLA CALIFORNIA

ELLA prima settimana di Giugno si è tenuta a Davis, nella Fattoria Agricola dello Stato, la quarantaquattresima Convenzione dei frutticultori della California. Presero parte ai lavori di questa Convenzione più di 800 delegati rappresentanti quasi tutte le contee dello Stato.

A detta dei più antichi pionieri dell'Agricoltura nessuna convenzione di questo genere attrasse una così larga folla di delegati e di studiosi, sia in California, sia in qualsiasi altro Stato dell'Unione.

E davvero si trattò di una importante Convenzione destinata a dare dei notevoli risultati pratici nel vasto campo della frutticultura che solo da pochi anni ha assunto il carattere di una vera e propria industria agricola nel nostro Stato.

Il programma dei lavori della Convenzione era stato saggiamente compilato dall'Università di Berkeley con alla testa il Preside Prof. T. F. Hunt ed i professori W. T. Clark e Ralph Smith assistiti dal decano dell'insegnamento agricolo in California Dr. A. S. Cook, ora Commissario Statale d'Orticoltura.

Tale fu il successo di questa convenzione da indurre i delegati a far voti che d'ora innanzi la riunione annuale dei frutticultori si tenga sempre sulla State Farm di Davis. L'idea è ottima. Non vi è altra località più adatta della State Farm di Davis per le Convenzioni dei frutticultori della California che si radunano ogni anno per tutelare e promuovere i loro interessi morali e materiali e nello stesso tempo per raccogliere informazioni sulle varie culture ed acquistare nuove e sempre più moderne cognizioni pratiche e teoriche nel vasto campo dell'agricoltura razionale. A Davis infatti i delegati ebbero l'opportunità di moltiplicare le proprie cognizioni agricole seguendo la parola educatrice dei maestri ed osservandone i risultati pratici nei campi sperimentali. Teoria e pratica.

Nei sei giorni di convenzione vennero tratteggiati e discussi moltissimi fra i più imoprtanti problemi che interessano la classe agricola e specialmente i frutticultori del nostro Stato. Problemi vasti e complessi la cui soluzione interessa non solo gli agricoltori ma tutta la popolazione della California.

Le questioni riguardanti l'immigrazione della mano d'opera agricola furono discusse con criterio pratico da Simon S. Lubin di Sacramento, membro della Commis-

In attesa della inaugurazione della Convenzione dei frutticultori a Davis, Calif. — La folla dei delegati

sione Statale d'Emigrazione recentemente creata dal Governatore Johnson.

Seguimmo col massimo interesse le conferenze del Preside Hunt tenute allo scopo di dare delle franche e sincere informazioni ai nuovi "settlers" a coloro cioè che intendono dedicarsi all'agricoltura nel nostro Stato. Il Prof. Hunt accennò alle difficoltà che intralciano il lavoro dei nuovi settlers, li mise in guardia dal facile ottimismo degli incompetenti, li consigliò ad essere prudenti nell'acquisto dei terreni. Basandoci sui nostri appunti alle letture del Prof Hunt noi andremo spigolando delle ottime informazioni e dei preziosi consigli per coloro che intendono acquistare della terra e stabilirsi in California per dedicarsi all'agricoltura. Riassumeremo a beneficio dei nostri lettori le teorie del Preside Hunt sulla scelta dei terreni dimensioni delle farms, natura del suolo, condizioni di pagamento, reddito delle varie colture, ecc.

Nè meno interessanti furono le conferenze del Prof. C. B. Lipman, docente di chimica agraria all'Università di Berkley. Il Prof. Lipman — un vero scienziato — parlò dottamente sulla composizione chimica e sulla natura geologica dei terreni della California, sulla importanza dell'aratura degli orchards, sulla concimazione naturale ed artificiale dei frutteti, sulla correzione dei terreni, sulla pratica e l'uso dei concimi artificiali nei terreni coltivati ad alberi fruttiferi, ecc.

Una serie di conferenze sulla coltura degli agrumi in California (aranci e limoni), che negli ultimi venti anni ha preso uno sviluppo vastissimo assumendo una grande importanza commerciale, fu tenuta da vari professori e da esperti coltivatori di Riverside, Redlands ed altre località della California.

L'ulivicultura tenne uno dei primi posti alla Convenzione dei frutticultori. Vari professori e coltivatori tennero delle conferenze sulla storia dell'ulivicultura in California, potatura ed innesto dell'ulivo, raccolta dei frutti, manipolazione dell'olio, e delle ulive da pickled, malattie dell'ulivo, ecc.

Oltre a queste conferenze furono assai frequentate quelle sulla coltura del ciliegio, dell'albicocco, del fico, del noce, pero, melo, carubo ed altre piante fruttifere che tutte allignano e prosperano in California. I frutti tropicali, banana e dattero la cui cultura è stata iniziata su basi commerciali nel Sud della California furono studiati e discussi con grande competenza da specialisti in materia.

Notammo una vera folla di delegati alle conferenze sulla pollicultura, industria altamente rimuneratrice per coloro che hanno energia e buona volontà.

C. H. Bentley, della California Fruit Canners Association e G. W. Luce della S. P. Co. parlarono dal punto di vista industriale e ferroviario della frutticultura.

I delegati non trascurarono di assistere alle conferenze di carattere economico e sociale. Così le discussioni sulla legge delle otto ore di lavoro, sull'emendamento costituzionale dei proibizionisti, sull'istituizone del credito agrario, sulla assicurazione contro gli infortuni, ecc, furono seguite con grande interesse.

Il nostro collaboratore Frank Adams trattò dottamente una questione di grande importanza, la proposta legislazione in materia di irrigazione. Anche il Prof. F. T. Bioletti nostro collaboratore (di cui pubblichiamo un articolo sull'industria dell'ulivo) tenne una conferenza sul Grape Juice spezzando una lancia in favore [illegible]

Insomma la Convenzione di Davis ha ottenuto un successo grandissimo. Gli editori di tutti i giornali agricoli ne sono rimasti entusiasmati. Professori convenuti dagli Stati dell'Oregon, Washington, Arizona, Wyoming e New York hanno avuto parole di altissimo elogio per i promotori della Convenzione.

Nè scarseggiò l'elemento femminile che affollò le sale dove si tenevano le conferenze sulla manipolazion della frutta in conserva, sul lavoro delle donne nelle fattorie agricole, sull'apicoltura, fioricultura, e sulle mille possibilità che sono aperte alla donna nell'industria del giardinaggio e dell'orticultura.

Ed ora una piccola osservazione. Fra i farmers convenuti alla Convenzione notammo molti tedeschi, svedesi, inglesi, canadesi, portoghesi ecc., ma nemmeno un italiano. L'assenteismo dei farmers italiani e ticinesi fu completo. Perchè? Non sappiamo. Certo fu male. Speriamo che alla prossima Convenzione i nostri bravi farmers saranno largamente rappresentati.

ARTURO SPOZIO

IN BIBLIOTECA

La frutta in casa — E' il titolo di un elegante volumetto che fa parte della serie dei Manuali Marescalchi (Casa Editrice Fratelli Marescalchi, Casale Monferrato) che noi vorremmo vedere presso ogni famiglia, perchè è di grandissima utilità. Il libro fu compilato, con rara perizia e profonda conoscenza, da Mrs. Regina Marescalchi Baur. Nelle 128 pagine di questo volumetto si danno dei consigli preziosissimi alle nostre massaie sul modo di manipolare le conserve, marmellate, composte, gelatine, sciroppi, gelati di frutta, ecc. Dalla preparazione degli sciroppi, alla sterilizzazione delle frutta e marmellate in vasi, il trattato della Marescalchi Baur contiene numerose e pratiche descrizioni sul modo di comportarsi nel trattamento delle varie frutta, albicocche, aranci, ciliegie, cotogne, fichi, fragole, lamponi, limoni, mele, noci, pere, ecc., che si vogliono conservare.

Noi consigliamo vivamente alle nostre lettrici di fare acquisto di questo libro. Prezzo: L. 2.

SUL TAVOLO DI REDAZIONE

Frank T. Swett (presidente della Contra Costa County Grape Protective Association, Vice-Presidente dello State Board of Viticutural Commissioners, Commissario d'Orticoltura per la Contea di Contra Costa): In difesa della viticultura in California. Interessante riassunto di una conferenza tenuta al meeting della Commissione Viticola Statale in San Francisco nel mese di giugno.

Dr. Arturo Spozio. — Fra gli alberi da frutto: Il noce ed il fico in California.

Al prossimo numero un articolo di grande valore pratico scritto appositamente per il MONITORE dal prof. David N. Morgan della Facoltà d'Agricoltura dell'Università di Berkeley, su di un argomento di grande [illegible] "L'[illegible] sui terreni presi in affitto". Il prof. Morgan è uno specialista in materia di affittanze (individuali o collettive). I suoi consigli ed i suoi suggerimenti avranno un grande valore per i contadini emigranti italiani in California.

PROHIBITING THE LIQUOR TRAFFIC

By Theodore A. Bell

The Prohibitionists have utterly failed to advance a single argument that will justify the destruction of one acre of vineyard in California. It is not sufficient for them to point out the evils of intemperance. Everybody admits that drunkenness not only should be condemned, but if possible destroyed; but it does not necessarily follow that statewide prohibition is either an intelligent or an effective remedy for intemperance. It is one thing to recognize the existence of an evil and quite another thing to find and apply a remedy. We always find somebody peddling around a cure-all for every social ill.

Prohibition is a sort of patent medicine guaranteed by its promoters to heal not only intemperance, but also murder, arson, wife-beating and all other crimes, weaknesses, failings and shortcomings of the human race. Prohibition has grown into an industry far beyond the infant stage. Judging it by the standards that must be applied to every institution, it has little to be proud of in the field af actual achievement. It has been tried and abandoned in more states than are now in the prohibition column. Nine states are now nominally prohibition, while fifteen have given it a fair trial and then voted it a failure. After a hundred years of prohibition agitation in the United States it stands condemned as unsound, unscientific, impractical and not workable. The states that have abandoned prohibition have done so because history and experience have absolutely proved that the liquor question is a local one and must be handled the same as every other local problem, that is, by the people of each community.

Fighting Intemperance

Two main movements exist in the direct warfare against intemperance— prohibition and the anti-saloon league. The latter has achieved a large measure of success, while the former presents only a record of Failure. The anti-saloon league operates under the principle of home rule, placing upon each community the burden and responsibility of keeping its social, industrial and political life clean, moral and wholesome. The greatest influences that are working for real temperance today are the churches, the schools and the fraternal societies, along education lines. They are engaged in building up character, and as intemperance is a mental and moral problem, these various forms of education are reaching the very foot of the trouble.

Encourages Strong Drink

If the people of California will examine the fruits of statewide prohibition in other section of America where it has been tried, they will never allow themselves to be deluded by those who follow prohibition as a trade. The records of the United States revenue service show that prohibition lessens the use of light liquor, such as wines and beer, and increases the consumption of wisckey, brandy and other hard drinks. The Literary Digest not long ago declared that prohibition in some of the Southern states was increasing the use of deadly drugs in an appalling degree. When the liquor traffic is carried on secretly the business of the contraband liquor cuts a big figure in transportation and concealment; hence as shown by the revenue figures the sale of wisckey is greater in prohibition section than it was under a licensed and regulated system. Pure California wine is a beneficial and not a harmful drink when used in moderation. It is generally drunk with meals. If its manufacture in California is prohibited the wineries will close. An industry that brings more than $20.000.000 a year into this state will go out of existence, and not a bit of good will be accomplished in return for anybody; but to the contrary, the cause of real temperance will be injured by eliminating the pure wine of California from the markets of America. The wine market of our nation will be turned over to the inferior vintages of other states and to the importers of foreign wine.

Grape Juice Question

The prohibitionists are either vilfully dishonest or absolutely ignorant when they talk about our converting the wine grapes of California into grape juice; but whether in good or bad faith they cannot be too severely condemned for palpable mistatements which could be avoided by slight investigation. They began very early in the game to invent specious arguments for destroying the wine industry of California. With almost Pharisaical piety they solemnly proclaim that grape juice can be made in the place of wine and at a great profit. The least examination of the subject carried on with an honest intention to ascertain the truth, would have discosed to them the utter folly of such an assumption. You can't sell one fourth of one per cent of the juice of our wine grapes in its unfermented state. A few hundred acres of vines would supply the entire demand. We would have a whole lot more respect for the prohibitionists if they would come right out and say that they proposed to destroy the grape industry of California for the good of humanity. To take away a man's property and at the same time attempt to persuade him and the by-standers that you are doing it for his own commercial good, certainly shows that the nerve of the prohibitionists needs no artificial stimulant. The stock arguments about insanity, crime and pauperism, and the saloon evil, have nothing to do with the issue that is presented to us. The Wiley Local Option Law contains a workable method of dealing with local abuses in the liquor traffic. Even though we assume that a considerable part of our insanity, pauperism and crime is due to strong drink, that doesn't prove that state wide pro-

hibition is any remedy at all. The people of California, its voting men and women, must give this vital question serious consideration, for it is a new one with us, although an old one in the states east of the Rockies.

Appeal to Women

I am sure that the enfranchised women of California will not permit themselves to be affected by passionate appeals that are calculated to confuse the issue and to prevent calm and open minded consideration of a great economic question. Let me remind the people of this state that these outside state wide prohibition agitators come from scenes of failure to pastures new and green. Instead of exploiting California with its great wine industry at stake, why do they not remain at home and persevere in their divine mission on familiar ground, if they can't succeed, where few if any grapes are grown, how can they hope for success hore, outside of harvesting a goodly crop of contributions from this virgin field? I can almost hear the anti-saloon league of California saying "Amen" to the cordial invitation that I extend to the imported prihibitionist to go back home and there achieve some respectable measure of success in state wide prohibition before he attempts to reverse our settled policy, older even than the state itself, of fostering and encouraging grape growing and wine making on California's golden soil; but if he still persists in remaining here and asserting that the thousands of good men and women who till the vine clad hills and valleys of California are engaged in an immoral pursuit and are doing the devil's work, then I want to say to him that the grape industry is as honest, as decent, as respectable and as moral as the prohibition industry and I am willing to pit the character of the one against the commercialism of the other on any rostrum in my native state.

RIVISTA AGRICOLA

— Il dipartimento federale di agricoltura nell'ultimo bollettino fa rilevare che il prezzo medio delle patate al primo di maggio era di 17.4 soldi per bushel, un aumento di 23,2 soldi per bushel ossia del 48 per cento.

— Nel mese di giugno nelle "cannerie" di Oakland vennero manifatturate in scatole circa 40 mila scatolette di piselli, giornalmente.

— Più di 4000 acri di terreno vennero seminate a riso nel distretto di Gridley. La semina venne effettuata molto tempo prima che nello scorso anno.

— I membri della commissione di Stato per la viticultura sono riusciti ad indurre i viticultori e frutticultori dell'Imperial Valley ad astenersi dallo spedire uva e frutte ancora acerba sui mercati dell'Est.

* * *

Ogni anno negli Stati Uniti si spendono circa 15 milioni di dollari per combattere gli insetti nocivi all'agricoltura.

* * *

Dai risultati ottenuti a Folsom, a Bakersfield e nella Contea di Tulare si prevede che la coltivazione del tabacco turco in parecchie contee della California promette di diventare un'industria generale.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

GIUBBA A TRAFORI

La giubba che presentiamo oggi alle nostre gentili lettrici è una creazione originalissima e di grande buon gusto. La moda predominante in queste estate esige che le giubbe siano corte col bavero alquanto distaccato dal collo. Può essere tagliata sullo stile Eton ma può, come nella figura, adottare un panciotto a forami con nuovo e diverso effetto.

Poichè l'attuale stagione ha messo in voga le ricche guarnizioni questo modello ha uno speciale valore. Incidentalmente possiamo aggiungere che non si richiede molta arte nella esecuzione di questa giubba che tuttavia è di grande ed irresistibile effetto.

Per le dimensioni medie la giubba richiede 2 yards e mezzo di materiale largo 27 inches, e ¾ di yard di materiale largo 27 inches pe rle guarnizioni.

Il modello di questa giubba 8197 è tagliato in varie misure sulla larghezza del busto da 34 a 42. Per avere il modello inviate 10 soldi di francobolli a 102 W. 32nd St., New York.

L'ESPOSIZIONE DELLE NOVITA' AGRARIE A ROMA

ANCHE in quest'anno la società degli agricoltori italiani ha promossa la consueta Mostra delle novità agrarie che si è tenuta tempo fa a Roma in occasione della "Settimana agraria", ossia nel convegno annuale dei propri soci e delle Associazioni agrarie del Regno. Fu scelta come sede la villa Saccardio, lungo la via Tusculana che trae ai Castelli Romani e che è già per se stessa una novità agraria fra le più interessanti e graziose.

Il dott. Domenico Saccardo, che è botanico distinto, ha voluto emancipare, almeno in parte, la città di Roma dal tributo che paga alla riviera per i fiori freschi, ed ha istituita nel suo podere una grandiosa coltivazione di fiori e specialmente di rose in spalliere addossate alle vetuste mura dell'Acquedotto di Flavio. L'Esposizione non poteva avere più simpatica sede, e l'eleganza festosa del recinto fa perdonare la distanza dalla città ed i nembi di polvere della strada, pur troppo non tenuta come vorrebbe il decoro della capitale.

Tra le prime cose che si incontrano entrando nell'Esposizione havvi un gruppo di imballaggi per agrumi e frutta in genere. Sono trucioli di legno e fili di carta finissimi, cassette e cesti di varie forme, alcune fra le quali veramente nuove. Così sono novità autentiche le cassette scomponibili presentate dal signor Montagna Ferdinando di Felino presso Parma. Si tratta di cassette formate di listerelle di legno che si piegano e si sovrappongono in guisa da occupare uno spazio minimo così da essere tascabili e facilmente trasportabili, mentre associano i due importanti requisiti della solidità e del buon mercato. Notate pure sono le stuoie di canne a reticolato, avvolgibili, per i bachi da seta, esposte dal bacologo Cornelio De Alberti di Rosate. Sono semplici ed economici attrezzi che rappresentano un perfezionamento in confronto ai tavolai ed alle stuoie di canapuli o di canne in uso nel Piemonte ed altrove, perchè meglio rispondono alle esigenze della vita dei bachi, i quali vogliono aria e pulizia.

E' singolare che in questa Esposizione di novità agrarie per dimostrare l'utilità di queste stuoie a reticolato è riprodotto a grandi caratteri un decreto del 1750 di Vittorio Amedeo di Savoia in cui è detto: "voglio e comando che si dia aria ai bachi e si cambi sovente il giasso (letto)"; ciò che dimostra come il mondo cammini a rilento, poichè il decreto del 1750 si può con fondamento ripetere anche oggi ai bachicultori.

Altra novità assai discussa fra gli agronomi ed in-

Una delle principali ricchezze della California. — L'alfalfa o erba medica

torno alla quale non è detta ancora l'ultima parola sono i concimi catalitici o radioattivi, i quali avrebbero la facoltà di risanare il terreno, di stimolare l'azione del letame e dei concimi chimici aumentando la quantità dei prodotti. Figurano nella Mostra di Roma il manganese, il fosfo-manganese ed altri prodotti catalici dell'ing. Delacourt di Milano colla indicazione dei risultati ottenuti nella coltivazione del frumento, dell'avena, delle patate, della barbabietola, dei prati, ecc.

Accanto ai concimi hanno posto i nuovi anticrittogamici, fra i quali è sfarzosamente esposta la pasta Caffaro, che ha dati già buoni risultati contro la peronospora, e che quest'anno sarà sperimentata anche nel Piemonte su vastissima scala.

Delle macchine se ne vedono parecchie, ma non si potrebbe proprio dire che che rappresentino delle applicazioni veramente nuove, originali della meccanica. Pregevole è senza dubbio l'aratro nazionale del cav. Carlo Miliani di Fabriano, il quale ha il merito non piccolo di competere e per la perfezione del lavoro e per la qualità del materiale, e speriamo anche per il prezzo, coi migliori tipi di aratri esteri. Lodata assai è la pressa-foraggi a mano "Celere" costruita dall'officina meccanica G. Del Pelo Vardi di Roma. E' una macchina robusta, semplice e pratica e che ha inoltre il vantaggio per la sua leggerezza di potersi trasportare sul dorso di un mulo.

Interessante è altresì un Iniettore brevettato del signor G. Varisco di Mariano al Brembo (Bergamo) per la iniezione nel terreno del solfuro di carbonio. Questo iniettore a differenza degli altri iniettori non ha la riserva del liquido nel corpo del palo, ma in un recipiente a zaino posto in comunicazione colla canna mediante un tubo di gomma.

La stazione sperimentale di granicoltura di Rieti ed i signori Bonfiglioli e Ragionieri di Firenze hanno presentati bellissimi esemplari di grani selezionati ed inalterabili, corredati da studi pregevolissimi, i quali dinotano che siamo sulla buona via per risolvere il grande problema di produrre il grano necessario al consumo del Paese. In questa Sezione si poteva attendere un maggior numero di espositori, poichè quella del grano è certamente fra le questioni che maggiormente interessano l'economia nazionale ed il decoro dell'agricoltura italiana.

Anche la Tripolitania ha fatto capolino in questa Mostra delle novità. Alcuni membri della Missione agrologica inviata dal Governo per studiare le condizioni agrarie della nuova colonia hanno presentato un modesto campionario, forse troppo modesto, di prodotti del suolo e di industrie agrarie, nonchè di attrezzi rurali. Sono campioni di bozzoli, di cotone, di alfa, di corde di sparto e di palma, penne di struzzo piuttosto mediocri, pelli di caprone e di pecore, saggi di lana e di pelo di dromedario, rozzi coltelli e forbici per tosare, ecc. Gli espositori di questa collezione non si sono certamente compromessi seminando delle lusinghe intorno alla produzione agraria della Tripolitania, ed il pubblico dei visitatori si augura che in altra Esposizione compaiano delle novità più incoraggianti.

La mostra dell'Agro Romano e dei lavori di bonifica rappresenta senza dubbio la parte più interessante della modesta e simpatica Esposizione, poichè la questione del risanamento e della messa in valore delle terre che circondano la capitale è antica e grave, e preoccupa a buon diritto tutto il Paese.

Il Ministero dell'agricoltura espone con copia di disegni, di prospetti e di vedute panoramiche il risultato dei lavori compiuti ed il piano di quelli in corso e di quelli da iniziarsi.

Una curiosa pianta della campagna romana che risale al 1547, ai tempi di papa Paolo III disegnata da Eufrosino della Volpaia e riprodotta dall'unico esemplare esistente nel Vaticano da Thomas Ashby, attesta che in detta epoca i dintorni di Roma erano popolati di case e di giardini. L'Esposizione dimostra che attualmente si lavora alacremente per riconquistare l'antica floridezza. Alla documentazione dei lavori compiuti per iniziativa dello Stato si aggiungono le mostre delle aziende private come quelle dell'Istituto dei fondi rustici, dell'ing. Oreste Serrangeli, dell'in. Oscar Sinigaglia e di altri proprietari ed imprenditori. Una speciale esposizione campionaria dei prodotti dell'Agro Romano coi carciofi, porri, broccoli ed altri ortaggi meravigliosi, formaggi e pelli agnelline, pollame scelto, ecc., offre un saggio della produttività delle terre laziali, che per molti è una rivelazione, come lo è l'esistenza di fiorenti cooperative fra produttori per la vendita degli abbacchi (ovini), per l'essiccamento e per la vendita delle bassette (pelli agnelline), per la salagione ed esportazione di formaggio pecorino; cooperative che hanno un giro d'affari per milioni e che estendono le loro relazioni nella Baviera, nella Bulgaria, nella Germania, nell'Inghilterra, nell'Ungheria, ecc.

I dirigenti della Società degli agricoltori italiani a partire dall'illustre presidente on. Ottavi, dal segretario generale, on. Paggi, dal segretario prof. Mondini, hanno fatto di tutto per rendere l'Esposizione viva e interessante e per richiamare intorno ad essa l'attenzione del pubblico. Ma il pubblico indifferente, scettico, non corrispose; i visitatori furono elettissimi se vogliamo, ma pochini. Roma non è una città per Esposizioni e non è un centro agrario. L'on. Ottavi mi diceva che la Società degli agricoltori italiani terrà fra un paio d'anni in altro più adatto centro la sua periodica Esposizione delle novità agrarie.

SEBASTIANO LISSONE

DISTRUZIONE DELLE ERBE INFESTANTI NEI SEMINATI

Le veccie e i latiri sono distrutti con soluzioni all'8-10 per cento di acido solforico, mentre altre, come rosolacci, rapistri, fiordalisi, ficarie, ecc., vengono distrutte anche con soluzioni di acido solforico (a 66.o Beaumè) al 5 per cento. Nemmeno da una soluzione al 15 per cento il frumento ebbe a risentire alcun danno. Il trattamento riferisce Devescovi nella "Gazzetta Agricola", venne effettuato al 10 febbraio, quando tutte le erbe infeste erano già germinate e alquanto sviluppate, prestando attenzione di bagnare maggiormente quelle piante (vecchie e latiri) che si mostrano più resistenti all'azione dell'acido solforico. Le piante infeste appartenenti alla famiglia delle graminacee (avena fatua, lolium, ecc.), come pure quelle che si perpetuano per radice o per rizomi, rimangono, al pari del frumento, illese e, alcuni giorni dopo il trattamento, rientrano in vegetazione. La spesa fu di circa 40 lire per ettaro.

LA FRUTTA IN CASA

Le pesche

1. **Pesche composte.** — Le pesche vengono tagliate a metà, liberate dal nocciolo, pesate, e per ogni Kg. di frutto associate a 500 gr. di zucchero cotto in mezzo litro di acqua; le pesche si fanno cuocere per cinque minuti a fuoco lento in questo sciroppo. Quindi si tolgono e si passano in una scodella ben ordinate. Il sciroppo, al quale si sono aggiunte alcune mandorle di pesche tolte dai noccioli prima separati, si fa cuocere ancora un poco assieme a un po' di succo di limone, poi si versa sulle pesche e si serve freddo.

2. **Pesche conservate in sciroppo.** — Le pesche mature, ma ancora sode, si tagliano a metà, si sbucciano e dopo liberate dal nocciolo si collocano in bottiglia o vasi dal collo largo, in modo che la parte tagliata guardi in basso. Si versa quindi sciroppo di zucchero freddo tanto da coprire completamente le pesche. Si chiudono i recipienti, si imballano con fieno e paglia entro una caldaia ov'è acqua fredda; poi si fa bollire un quarto d'ora. Si toglie dal fuoco, si lascia raffreddare; indi la bottiglia od i vasi si conservano in luogo asciutto e fresco.

Si possono anche conservare colla buccia, limitando la pulizia di essa a una soffregatina con pezzuola nuova. Il sciroppo di zucchero può essere fatto con 500 gr. di zucchero per litro d'acqua. La durata di sterilizzazione, se si usano vasi ed apparecchi Weck sarà di 20 minuti alla temperatura di 80 se le pesche sono un po' molli, di 30 minuti se sono dure.

3. **Pesche in confettura.** — Pesche mature, ma sode si spaccano ametà, si toglie il nocciolo, si sbucciano, si mettono in un recipiente grande con acqua fredda e si colloca sul fuoco. Allorchè l'acqua bolle, si tolgono le pesche e si passano in acqua fredda; si fa sgocciolare, si asciuga. Per ogni Kg. di pesche si prende 1 Kg. di zucchero, che si fa cuocere fino al 2.o grado, si mettono dentro le pesche e si fanno cuocere nel sciroppo 5 minuti, movendole con attenzione; si schiuma, indi si mette in recipiente grande. Il giorno seguente si mettono le pesche su di un gran setaccio; il sciroppo che si raccoglie sotto si fa ancora bollire, si schiuma, e vi si versano ancora le pesche. Così si ripete al 3.o giorno e ancora al 4.o; l'ultima volta che lo zucchero cuoce dev'essere al 5.o grado.

4. **Pesche in aceto.** — Si puliscono le pesche con tela e in ogni pesca al posto del peduncolo si conficca un chiodo di garofano. Allorchè si sono aggiustate le pesche in un vaso si versa sopra aceto di vino che ha bollito con zucchero e pezzetti di cannella. Per ogni litro di aceto si mette mezzo Kg. di zucchero. Dopo 8 giorni si torna a cuocere l'aceto, separato dalle pesche, si schiuma e si versa ancora caldo sulle pesche. Raffreddato, il vasetto si riempe completamente in modo che l'aceto copra del tutto le frutta, indi si chiudono ermeticamente i vasi.

5. **Gelato di pesche.** — Dodici pesche molto mature e succose, si sbucciano e si passano da setaccio. Alla poltiglia che si ottiene si aggiunge zucchero pesto, mezzo litro di acqua fresca, i noccioli delle pesche pestati, un po' di acido citrico sciolto: il tutto deve segnare 22.o al pesasciroppi. Si colloca allora nella forma da gelati. Appena il gelato è fatto, si possono aggiungere 3 cucchiai di zucchero montato.

6. **Gelatina di pesche.** — Sei grandi pesche mature, si sbucciano: ogni metà si taglia in quattro parti: si colloca in recipiente di porcellana, si versa sopra sciroppo di zucchero e si lascia stare due ore coperto. I noccioli si spezzano e le mandorle si pongono assieme. Dopo si filtra il sciroppo di zucchero insieme al succo di due limoni; si aggiungono 60 gr. di gelatina chiarificata, mezza bottiglia di vino bianco e si versa il tutto sulle pesche. Si fa una prova, poi si versa le gelatina nella forma mettendovi in mezzo dei pezzetti di pesca e delle mandorle; si lascia in ghiaccio pesto per due ore. Nel mettere i pezzetti di pesca bisogna aver cura di attendere che un primo strato di gelatina si sia solidificata nel ghiaccio: allora si metton giù in ordine i pezzetti; indi nuova gelatina, e quando questa è solidificata altri pezzetti e così via.

7. **Sufflè di pesche.** — Dodici pesche ben mature e grosse vengono tagliate a metà, liberate dal nocciolo, e spremute attraverso grosso setaccio. Alla poltiglia si mescolano 300 gr. di zucchero pesto, il sugo di un limone e sei tuorli d'ovo, ben sbattuti; indi il bianco delle sei ova sbattuto a neve e un piccolo bicchiere di rhum. Il tutto si pone in forma unta di burro e si passa in forno caldo facendo stare la forma in acqua bollente: si cuoce 1 ora e si serve.

8. **Pesche in composta.** — La quantità occorrente di belle e grosse pesche viene pulita con tela, e messa in sciroppo di zucchero bollente; la si lascia fino a che levi il bollore per due minuti, in modo insomma che la polpa aderente al nocciolo rimanga ancora cruda e soda. Così preparati i frutti si dispongono a piramide o cono su di un piatto, si versa sopra il sciroppo di zucchero, e qualche goccia di maraschino, e si servono fredde o ghiacciate addirittura.

(Regina Marescalchi Baur)
presso la Casa Editrice
FRATELLI MARESCALCHI
Casale Monferrato

INFLUENZA DELLA LUCE DELLA LUNA SUL COLORE DEI FIORI

Uno scienziato francese sostiene che la luce lunare è favorevole alla colorazione dei fiori.

Egli prese delle piante di rose tee, i cui bocciuoli stavano per aprirsi, e le divise in tre gruppi. Di questi uno lo sottopose alla luce del sole, un altro alla luce lunare e in completa oscurità durante il giorno, e il terzo tenne continuamente entro una stanza buia.

Le rose di quest'ultimo gruppo dopo un mese erano malate, quelle del secondo gruppo, invece, superavano quelle del primo per bellezza di colore e per profumo.

Non assumiamo, naturalmente, la responsabilità di queste affermazioni: ma costa poco a chi ne ha il desiderio di farne la riprova.

NOTIZIE AGRICOLE GENERALI

Nel rapporto del Prof. C. W. Woodworth, dell'Università di California, risulta che l'uso dei **veleni arsenicali** è l'unico mezzo efficace per combattere il **verme delle mele e delle pere** in California. Si ricorre più di sovente all'arsenicato di piombo alla dose di 2 kg. in media per 300 litri d'acqua.

La "Gazzetta del Contadino" scrive giustamente che la **"polenta si prepara coll'aratro,** e cioè che per avere dei prodotti belli e buoni di granoturco è necessario lavorare **profondamente** il terreno.

Era bene averlo fatto prima, se non lo si è fatto, si lavori profondo adesso.

Per utilizzare il **vino** che sta nelle **feccie** pastose è comodo porle in sacchi senza cucitura e collocare questi nella gabbia di un torchio. La pressione deve essere non grande ma lenta. Basterebbe abbassare il piatto e ogni tanto andar a dare una stretta, oppure caricare di pesi il tavolato e lasciar scolare liberamente.

Per distruggere le **larve di mosche comuni** che si accumulano in enorme numero sui mucchi di letame e di spazzatura si consiglia di bagnare questi con latte di calce preparato di fresco o con soluzione di solfato ferroso al 20 per cento anche con olio verde di schisto diluito in pari volume di acqua.

I **pidocchi** o gorgoglioni delle **piante da frutto** si combattono efficacemente con l'estratto fenicato di tabacco o con le soluzioni al legno quassio. Il primo si adopera nella quantità di kg. 0,800 a 1 per cento e va somministrato nelle ore meno calde della giornata. Le seconde si preparano mettendo in infusione da 3 a 4 kg. di legno in 8 o 10 litri d'acqua calda e lasciandoveli per 24 ore, dopo di che si allunga l'infuso con acqua semplice fino a portare la soluzione a 100 litri. Si ha così un liquido insetticida molto efficace. (Agricola piacentina).

Quando inaffiate le rose, scrive il Los Angeles Express, bagnate soltanto presso la radice poichè se l'acqua viene in contatto dei bottoni generalmente essi assorbono l'acqua e non fioriscono bene.

A Sebastopol, contea di Sonoma, dal 3 al 9 di Agosto si terrà l'esposizione annuale delle mele Gravenstein (una varietà primaticcia assai apprezzata). Si prevede un largo concorso di coltivatori.

Ravaz nel "Progrès agricole",13, getta un'idea degna di studio. Egli avrebbe notato lo scorso anno che una parcella di **vigna** la quale a differenza di altre due vicine aveva avuto l'anno prima dei conci potassici (nitrato di potassa) resistette bene alle **gelate** mentre non resistettero le due contigue. E si chiede se ciò sia dovuto ad un'influenza diretta della potassa o al fatto che la potassa abbia permesso una migliore lignificazione dei tralci.

In villeggiatura. — La California è famosa per i suoi springs o sorgenti d'acqua

L'ALBERO DELLA PIOGGIA

Nelle foreste vicine alla città di Moyohamba, dipartimento di Loreto (Perù), si trova un albero della pioggia. Quest'albero che all'incirca ha diciotto metri di altezza, quando è nel suo pieno sviluppo e il cui diametro alla base del tronco è di un metro, assorbe e condensa con una forte energia l'umidità dell'atmosfera e si vede continuamente l'acqua uscire dal suo tronco e cadere in pioggia dai suoi rami con tale abbondanza che il suolo sottostante è cambiato in una vera palude.

L'albero della pioggia possiede questa proprietà nella stagione d'estate, principalmente quando i fiumi sono poveri di acqua e le sorgenti asciutte.

Il Consiglio degli Stati Uniti di Colombia a Loreto, sorpresosi dalla strana proprietà dell'albero in questione, avrebbe scritto al presidente del Perù per invitarlo a far piantare l'albero della pioggia nelle regioni aride del paese.

Se questa notizia è vera, ecco un albero benefico che potrebbe essere utile acclimatare in certi paesi dell'Europa e in molte zone della California.

Zappettini-Perasso Co.

Agenti Generali per la Costa del Pacifico delle LINEE ITALIANE

30-34 COLUMBUS AVENUE — SAN FRANCISCO, CAL.

ANCHOR DRUG CO.
GARIBALDI & OLIVA

509 COLUMBUS AVENUE

San Francisco — Tel. Sutter 3984

FARMACIA CALEGARIS
La più vecchia sulla Costa del Pacifico

ANGOLO DELLE VIE KEARNY E PACIFIC ST.

Telefono: Kearny 1489 — 2112 San Francisco, Cal.

FARMACIA COLOMBO
Deposito del rinomato SCIROPPO ZABALDANO

S. E. cor. GRANT AVE., e GREEN ST., San Francisco

——) Telefono: Sutter 3978 (——

FARMACIA C. O. FAUDA
Premiata con medaglia d'oro all'Esposizione Intern. di Torino.

303 MONTOGOMERY AVENUE SAN FRANCISCO

FARMACIA GLORIA
N. W. cor. POWELL e UNION STREETS

——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

Telefono: Sutter 3977

NORMAL PHARMACY
A. FORNERIS & CO. CHIMICI E FARMACISTI

735 WASHINGTON STREET OAKLAND, CAL.

(Angolo Ottava Strada) Telefono: Oakland 2550

PERRONE DRUG COMPANY

Importers of European Medicines and Pure Drugs

468 COLUMBUS AVE. SAN FRANCISCO, CAL.

——) Telefono: Kearny 5999 (——

BERTIN & LEPORI
IMPORTATORI DI VINI E LIQUORI

Soli depositari ed agenti per la Napa Vichy Spring Mineral Water, Burlingame Wiskey, Kentucky Belle Whiskey. ——) Telefono: Kearny 2320 (——

520 WASHINGTON STREET SAN FRANCISCO

A. ZABALDANO DRUG CO.
P. FEVRIER
D. L. PERRONE

ANGOLO DI PACIFIC E STOCKTON STREETS

——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

Farmacia della Società di M. S., Svizzera e Foresters

PIEDMONT WINERY
Negozianti all'ingrosso di Vini e Brandies della California :-: :-: :-:

767-781 BEACH STREET, fra Hyde e Larkin

——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

A. ROSSI & CO.
Fabbricante di macchine per la fabbricazione della pasta, torchi da vino, pigiatrici, ecc.

Officina di riparazione di automobili

322 BROADWAY SAN FRANCISCO, CAL.

F. DEPAOLI
——) UFFICIO: 266 PINE STREET (—— Telefono Kearny 3535

AGENTE D'ASSICURAZIONE SAN FRANCISCO

Residenza 933 Vallejo St. —— Telef. Franklin 4515

SAN FRANCISCO LOS ANGELES

Banca d'Italia

NUMERO DEI DEPOSITANTI, OLTRE 36.500

——) ORGANIZZATA NEL 1904 (——

SAN JOSE' SAN MATEO

ING. C. FANTONI
ARCHITETTO
Sentinel Bldg., 916 Kearny st.
San Francisco, Cal.

TELEFONO UFFICIO: Sutter 2216

TELEFONO RESIDENZA: Franklin 9277

DR. J. E. ARTIGUEZ
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 205 COLUMBUS AVENUE
ORE D'UFFICIO: 2-4 p. m.
——) Telefono: Kearny 5896 (——

DR. C. R. BRICCA
OCULISTA
UFFICIO: 166 GEARY STREET
ORE D'UFFICIO: 1.30-4 p. m. Sabato 9-12 a. m.
——) Telefono: Douglas 2297 (——

DR. H. D. BRUSCO
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 583 COLUMBUS AVE.
ORE D'UFFICIO: 2-4 7-8 p. m.
——) Telef. Franklin 7402 (——

DR. CAV. A. DE LUCIS
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: N. W. Cor. Powell e Union
ORE D'UFFICIO: 10-11 a. m., 2-3, 7-8 p. m.
——) Telefono: Douglas 117 (——

DR. E. J. GHIDELLA
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO 464 COLUMBUS AVENUE
ORE D'UFFICIO: 2-4 p. m., 7-8 p. m.
Telefono Sutter 1974

DR. R. P. GIOVANNETTI
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: HEAD BUILDING 209 POST ST.
Ore d'ufficio 2-4, 7-8 p. m.
——) Telefono: Sutter 3193 (——

DR. R. MORETTI
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO E RESIDENZA: LOS BANOS, CAL.

DR. A. S. MUSANTE
UFFICIO: 325 COLUMBUS AVENUE
MEDICO-CHIRURGO Telefono Sutter 1432
Ore d'Ufficio: 9-10 ant. e 2-4 pom. Le sere di Lunedì, Mercoledì e Venerdì: 7-8. Alla Domenica dalle 9 alle 10 ant. — Altre ore per appuntamento.

DR. S. J. ONESTI
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 271 COLUMPUS AVENUE
ORE D'UFFICIO: 2-4 p. m.
——) Telefono: Douglas 4551 (——

DR. S. SCHIRO
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 346 COLUMBUS AVENUE
San Francisco
Ogni giorno (eccetto i festivi) dalla 1 alle 3 pom. Di sera solamente Martedì e Venerdì dalle 7 alle 8. Telefoni: Sutter 2459 e West 1400. UFFICIO IN OAKLAND: 4802 Telegraph Ave. Ore: 9-10 a. m.

DR. E. SCOSSERIA
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 616 FILBERT STREET
ORE D'UFFICIO: 1-3 p. m.
——) Telefono: Kearny 1826 (——

DR. E. TAUSSIG
MEDICO-CHIRURGO
UFFICIO: 1404 STOCKTON STREET
ORE D'UFFICIO: 2-4 p. m.
Telefono Sutter 1672

DR. S. GALEOTO
DENTISTA
UFFICIO: 1432 STOCKTON STREET
San Francisco, Cal.

DR. G. SCANNAVINO
DENTISTA
UFFICIO: 346 COLUMBUS AVE.
ORE D'UFFICIO 9 a. m. — 6 p. m.
——) Telefono: Kearny 3096 (——

MARIO GIANNINI
AVVOCATO IN LEGGI ITALIANE
Columbus Bank Bldg.
San Francisco :: :: California

AVV. PROF. R. GIORGIO
Compra e vendita delle Azioni Marconi. Carte di Cittadinanza Americana. Atti notarili in italiano e inglese :-: :-: :-:
604 MONTGOMERY ST.—Stanza 217—San Francisco

AVV. EMILIO LASTRETO
CONSULENTE LEGALE
UFFICIO: CHRONICLE BLDG. Room 510 S. F.
Telef. Kearny 1706

O'GARA & DE MARTINI
CAMERE 549-550-551 MILLS BUILDING
AVVOCATI, CONSULENTI LEGALI
ANGOLO DELLE VIE MONTGOMERY E BUSH
——) SAN FRANCISCO, CAL. (——

AVV. W. RAZETO
CONSULENTE LEGALE
UFFICIO: BANCA ITALO-AMERICANA
Stanza 216
——) Telefono: Kearny 5149 (——

C. SFERLAZZO
UFFICIO Edificio della Banca Fugazi 4 COLUMBUS AVENUE
Avvocato e Consulente legale — Telef. Douglas 4392.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., SETTEMBRE 1914 No. 1.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine *California Welcomes the World*, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

UNA "DREDGE" O SCAVATRICE
AL LAVORO SULLE RIVE DEL FIUME SACRAMENTO

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., SETTEMBRE 1914 No. 1.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino
Dr. S. Schirò *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

COMPLEANNO

Con questo numero il **Monitore Californiano** entra nel suo secondo anno di vita. Il primo numero infatti vide la luce il 15 di Settembre 1913.

E' stato un anno di lavoro, di fatiche e, diciamolo senza timore di esagerare, di sacrifici. Oggi però questa Rivista, nel largo plauso dei suoi lettori, nel favore sempre crescente della classe commerciale e nella simpatia sempre più viva dei suoi abbonati, raccoglie il premio delle molte fatiche e dei non pochi sacrifici fatti dal suo Editore.

Il nostro programma, riassunto in poche righe, diceva: "Lo scopo di questa rivista? Educare, istruire, dilettare.

Vi piace il programma del "Monitore?".... Si. Ed allora abbonatevi, diffondetelo, procurategli degli amici. Non chiediamo altro." Abbiamo tenuto fede al nostro programma. Per questo il "Monitore" venne diffuso, fu apprezzato ed ora si è conquistata una posizione invidiata nel giornalismo coloniale italiano.

E tutto ciò grazie al favore dei lettori ed all'appoggio dei professionisti e dei commercianti che ci hanno onorato coi loro contratti d'advertisement.

A tutti costoro la Direzione del "Monitore" estende pubblicamente i più vivi ringraziamenti promettendo di non risparmiare fatiche e sacrifici per migliorare sempre più la Rivista arricchendola di rubriche, illustrazioni, articoli, etc. istruttivi ed utili per i nostri farmers e per le nostre brave massaie.

Anche la parte commerciale, d'ora innanzi, sarà trattata con maggiore ampiezza.

Non diciamo altro. E' questa la prima volta che ci sorprendiamo a complimentare noi stessi e ci pare già di abusare della cortesia dei lettori.

Basta, basta. Al lavoro.

IL CORSO ACCELERATO D'AGRICOLTURA ALLA STATE FARM

Il Prof. W. T. Clarke, segretario della Facoltà di Agricoltura presso l'Università di California (Berkeley), ci invita a rendere noto ai lettori del MONITORE che nel prossimo mese di ottobre nella State Farm di Davis, Cal. si terrà un corso accelerato d'agricoltura, per gli adulti, della durata di sei settimane, (dal 5 di ottobre al 14 di novembre).

Questo corso è diviso in quattro classi: Agricoltura, Orticultura, Pollicultura e Dairy.

Per attendere a queste sessioni non occorre fare nessun esame speciale: tutti vi possono prendere parte — uomini e donne — che abbiano superato il 18.mo anno d'età. La tassa d'ammissione è di 2 dollari per persona. All'atto dell'inscrizione si depositano 3 dollari per gli eventuali danni che l'allievo potrebbe causare nei laboratori. Se non arreca alcun danno alla fine del corso avrà diritto al rimborso dei tre dollari.

Per quanto riguarda le spese gli alunni possono dormire nel dormitorio del collegio pagando 6 dollari al mese. Il vitto è di cinque dollari per settimana. L'alunno può dormire e mangiare in Davis, se lo preferisce.

Le ferrovie accordano dei ribassi speciali a coloro che intendono recarsi a Davis per seguire il corso accelerato.

Alla prima classe — Agricoltura — si inscrivono gli studenti che desiderano avere cognizioni generali di agricoltura, allevamento del bestiame, amministrazione delle farms, meccanica agricola, irrigazione, coltura dei cereali e foraggi, e cognizioni elementari di Veterinaria.

Alla seconda classe — Orticoltura — si inscrivono coloro che desiderano avere delle cognizioni sui metodi culturali, trattamento delle piante, potatura, innesti, lotta contro i parassiti, raccolta e spedizione delle frutta, economia agraria, irrigazione degli orchards, etc. Grande importanza sarà data alle dimostrazioni riguardanti la viticultura e l'ulivicultura.

La classe della Pollicultura raccoglierà gli studenti che si interessano dell'industria dell'allevamento delle galline ed animali da cortile. Questo corso com-

prende nozioni generali riguardanti l'alimentazione, amministrazione delle farm, commercio delle uova e pollame etc.

Da ultimo si ha la classe del Dairy o allevamento del bestiame per l'industria del latte e suoi derivati. Il corso tratta della manipolazione del latte, burro, caseificio, industrie derivate etc.

Questi corsi sono tenuti da Professori ed Assistenti della Facoltà d'Agricoltura di Berkeley, sotto la direzione del Prof. H. E. Van Norman, presidente della State Farm School, e sono divisi in teorici e pratici. Vi saranno cioè delle lezioni nelle aule e delle dimostrazioni pratiche nei campi e nei laboratori. In sei settimane di studio e di lavoro assiduo si possono acquistare delle cognizioni preziosissime.

Noi consigliamo vivamente coloro fra i nostri lettori che desiderano famigliarizzarsi coi problemi agricoli e coi metodi culturali moderni a prendere parte a questi corsi. Naturalmente è quasi indispensabile di conoscere e comprendere la lingua inglese. Chi desidera inscriversi in una classe si metta in corrispondenza coll'Editore di questa Rivista o scriva per informazioni al Prof. W. T. Clarke — Division of Agricultural Extension — University of California, Berkeley.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Quantunque si sia già fatto un notevole progresso verso il raggiustamento degli affari commerciali negli Stati Uniti, da quando è scoppiata e dilagata la catastrofica guerra europea, prevale sempre molta confusione ed incertezza in quasi tutti i centri industriali e finanziari.

Ed è naturale. Una guerra di dimensioni così colossali non può non turbare tutto l'edificio commerciale mondiale. Non solo le nazioni direttamente interessate ma tutti i popoli risentono più o meno profondamente gli effetti di un conflitto armato.

Gli Stati Uniti sono intimamente collegati colle nazioni europee per gli scambi commerciali. Si calcola che a New York si scaricano ogni giorno delle merci per un complessivo valore di un milione di dollari dalla Francia e dalla Germania.

Le esportazioni americane verso l'Europa ammontano a 4 milioni di dollari circa al giorno — un terzo dei quali diretto in Francia ed in Germania.

Tutto questo vasto scambio commerciale è, attualmente, completamente bloccato, poichè le linee ferroviarie nei paesi belligeranti in Europa sono a disposizione delle autorità militari per il trasporto delle truppe e del materiale di guerra.

Già si nota il contraccolpo di questa situazione nel ristagno delle spedizioni dei cereali che si ammassano nei magazzini dei porti. Le grandi industrie hanno incominciato a risentire gli effetti di questa situazione.

In generale però si nota un senso di ottimismo che contrasta singolarmente colle disastrose condizioni ora prevalenti in Europa.

[illegible] condizioni svantaggiose alle industrie ed ai commerci non possono continuare lungamente, ma che col riprendersi degli affari internazionali l'attività commerciale si rivelerà più gagliarda che mai.

E gli Stati Uniti sono in posizione di ritrarre, dalla situazione attuale i più grandi vantaggi economici.

AVVISO PER CHI VUOLE IMPIEGARE DEL DENARO

La Camera di Commercio Italiana di New York pubblica nel suo Bollettino di Luglio il seguente importantissimo avviso, con preghiera a **tutti i giornali Italo-Americani** di riprodurlo nel modo più visibile e nel luogo più appariscente, a tutela degli interessi dei nostri connazionali.

Ecco l'avviso:

Sui giornali americani ed italiani d'America, compariscono di sovente avvisi riguardanti vendite di azioni di compagnie industriali, minerarie, promotrici di nuove invenzioni, di beni immobili (real estate), ecc., alle quali viene pronosticato un sicuro avvenire. Riflettendo talvolta tali avvisi, imprese insussistenti o di futuro incertissimo, oppure dirette ed amministrate da persona incompetente, irresponsabile, o di dubbia capacità morale, si invitano coloro che avessero intenzione di fare acquisti di azioni o volessero comunque notizie, di rivolgersi per informazioni alla segreteria della Camera di Commercio Italiana in New York (203 Broadway), prima di procedere a tali acquisti.

Noi approviamo, toto corde, l'atto della Camera di Commercio di New York nel mettere in guardia i nostri connazionali consigliandoli ad essere cauti nel prestar fede a certa reclame, e siccome noi non accettiamo della reclame prima di esserci assicurati sulla sua "pulizia" così non facciamo difficoltà nel pubblicare questo avvertimento che, finora almeno, è stato troppo ignorato dalla stampa coloniale.

LA CALIFORNIA STATE FAIR

Sotto gli auspici della California State Agricoltural Society anche quest'anno si terrà in Sacramento dal 12 al 19 settembre l'Esposizione annuale o Fiera Agricola-Industriale dello Stato di California.

Il Segretario dell'Associazione, C. W. Paine ha pubblicato alla stampa il programma dei festeggiamenti che è svariatissimo ed interessante. In complesso vi saranno 25 mila dollari di premi che verranno distribuiti alle mostre migliori di animali da cortile, di cavalli, mucche, pecore, etc. ed a coloro che conquisteranno dei premi nei concorsi per macchine agricole, attrezzi meccanici per le farm, etc.

La Fiera costituirà in una parola una complessa ed organica esposizione delle molteplici risorse naturali del nostro Stato.

I prodotti agricoli e minerari, i prodotti delle industrie e delle arti meccaniche vi saranno largamente rappresentati.

Una visita alla State Fair riuscirà altamente istruttiva per tutti coloro che si interessano del movimento agricolo e industriale della California.

Le compagnie ferroviarie accorderanno delle riduzioni e speciali facilitazioni di viaggio.

IL MONITORE.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: **"notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.**

GLI ALBORI DELL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

L'Avenue of Progress guardando verso Sud. A sinistra del lettore si elevano le colonne dell'ingresso del Palazzo delle Macchine. A destra si profilano i padiglioni della Metallurgia e Miniere e delle Industrie diverse. Tutti questi padiglioni sono ultimati. Nel Palazzo delle Maĉchine si procede al collocamento delle mostre meccaniche.

ANCORA A PROPOSITO DELL'ULIVO

In seguito ai vari articoli pubblicati su questa Rivista, sulla coltura razionale dell'ulivo e sulla importanza che essa attualmente ha ed è destinata ad avere ancora maggiormente, in avvenire, nel nostro Stato di California, vari cortesi lettori mi indirizzarono diverse lettere quasi tutti chiedendomi se l'ulivo è una pianta che si deve irrigare o no, e se preferisce la montagna o le località pianeggianti.

Non avendo tempo per rispondere privatamente a tutti tratterrò quì i due importanti quesiti riferendo notizie e dettagli da me personalmente raccolti durante il mio soggiorno negli uliveti della Tunisia e dell'Algeria.

L'olivastro selvatico sia nella sua terra nativa, l'Asia), sia nei territori Europei come nell'Africa Settentrionale, dove si diffuse largamente, si riscontra spontaneamente nato e in piena prosperità sulle colline di media elevatura e alle falde delle alte montagne scarseggiando nei luoghi a climi freddi od esposti a tramontana.

Da questo stato naturale dell'olivastro selvatico noi possiamo arguire quali saranno le condizioni naturali più confacenti per la vita la prosperità, e la produttività dell'ulivo.

In Tunisia dove esistono degli estesissimi uliveti non vi sono assolutamente dei corsi o canali per acqua d'irrigazione; là piove soltanto due o tre volte all'anno durante l'inverno.

Eppure l'ulivo ivi prospera e produce meravigliosamente. In Tunisia pure esistono degli splendidi uliveti che quasi mai sono irrigati servendosi dell'acqua per altre culture.

Da esperienze fatte in Algeria, in uliveti privati, nel decennio 1895-1905, à risultato che l'acqua è utile all'ulivo nei primi anni per promuovere il suo sviluppo e la formazione più rapida.

Dopo dieci anni, l'irrigazione eseguita due volte all'anno, cioè in Aprile ed in Agosto, contribuisce a dare dei frutti più grossi; però nelle osservazioni comparative, in rapporto alla produzione dell'olio, si ebbe una media come segue:

1.—Un ettare d'ulivi di anni 16 produsse in media (irrigato) annualmente Kg. 13,00 0di ulive, olio litri 2500;

2.—Un ettaro d'ulivi di eguale età (non irrigato) diede in media annualmente Kg. 11,200 di ulive; litri 2350 di olio.

La differenza quindi è trascurabile.

Altre esperienze eseguite lo scorso secolo in Italia hanno dimostrato che l'ulivo in collina ha reso di più dell'ulivo in pianura. Per questo fatto in Europa la migliore terra dell'azienda è destinata ai cereali e foraggi, vigna e frutteti mentre la più scadente e quella collinosa sono riservate alla coltura dell'ulivo. Vantaggio singolare di questo prezioso albero che, trattato male e bastonato nella raccolta empirica dei frutti, dà un prodotto altamente redditizio e vantaggioso.

Si deplora che in California l'ulivicultura è costosissima per l'alto prezzo della mano d'opera; però se si eseguisce il nuovo sistema di raccolta che io descrissi dettagliatamente in un precedente articolo del MONITORE CALIFORNIANO, tre operai possono fare il lavoro di dieci, non solo, ma non maltrattano affatto la pianta nella raccolta dei frutti. In Europa quando il flagello filosserico quasi distrusse tutti i vigneti, i più avveduti viticultori risolvettero il problema sostituendo l'ulivo alla vite moribonda.

Ed ai coltivatori californiani, in previdenza contro la filossera che va invadendo i vigneti, e come preventivo contro il dilagare del proibizionismo negli Stati Uniti, daremo un saggio consiglio ammonendoli a sostituire i vigneti logori e vecchi con ottime varietà di ulivi.

Per coloro che intendono seguire il nostro consiglio è della massima importanza l'impianto di un vivaio. Questa operazione non è facile come per gli altri alberi fruttiferi; perciò io in un prossimo numero del MONITORE spiegherò dettagliatamente e chiaramente il modo di fare un vivaio di ulivi.

Agr. Giovanni Failla

(N. d. R.) — Il nostro autorevole collaboratore è disposto a rispondere a tutti coloro che desiderano informazioni e consigli agricoli scrivendogli al suo indirizzo ed unendo nella lettera il francobollo per la risposta.

NEL COMMERCIO COLONIALE

La popolare Agenzia di passaggio Fugazi Bros. con uffici al No. 630 Montgomery St. ha ottenuto recentemente la rappresentanza della linea elettrica Oakland-Antioch & Eastern Railway.

Questa linea, che fa il servizio fra San Francisco e Sacramento (linea diretta) passando attraverso il territorio delle contee di Alameda, Contra Costa, Solano e Sacramento è la più celere per recarsi nella Capitale dello stato, ed è in coincidenza coi treni elettrici per Marysville, Colusa, Gridley, Oroville e Chico.

Oltre ad essere una delle più comode questa linea è una delle più pittoresche nella California.

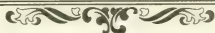
—**Errata corrige.** Nel passato numero dicemmo che la ditta A. Solari & Co. ha aperto un ufficio con magazzino al N. 222-226 Stockton St. Il lettore legga 222-226 Jackson St.

—Le nostre Banche italiane nonostante lo scoppio della guerra europea non hanno mai cessato di fare il cambio coll'Europa perciò sono sempre pronte a servire i clienti che intendessero trasmettere denari in Italia o altrove.

—La locale Camera di Commercio italiana comunica che il governo italiano ha autorizzato l'esportazione dell'olio d'oliva, dei vini e delle conserve. E' vietata l'esportazione delle granaglie, pane, farine, semolini, foraggi, carubbe, zucchero, bestiame, paste alimentari, formaggi, pasta di dura.

Fra le ditte che spedirono della merce a bordo del Nebraska, la prima nave che è passata attraverso il canale di Panama dal Pacifico all'Atlantico, si annoverano le ditte Italian Swiss Colony e la Piemont Winery (767 Beach St.)

— L'amico Massimo Civello ha aperto una sartoria con annesso laboratorio per la riparazione, pulitura e stiratura degli abiti, da uomo e da Signora al No. 1660 Stockton St. Per vari anni egli fu impiegato nella sartoria del sig. Del Sarto. Augurii.

PROHIBITION AMENDMENT WOULD RUIN VITICULTURE AND GRAPE GROWERS

(By Frank T. Swett, Pres. Contra Costa Country Grape Protective Association)

One of the most interesting papers read at the Fourth California Fruit Growers' Convention at the Davis University Farm last June was that of Frank Swett, the well known grape grower and nursery man, who discussed The Effect of the Proposed Prohibition Amendment on the Wine Grape, Table Grape and Raisin Industry of California. In part, he said:

"A few weeks ago, in San Francisco, Elwood Mead, the man who is doing a wonderful work in far-off Australia, a work that is winning world-wide appreciation, gave an account of the agricoltural upbuilding of the great State od Victoria. There was a text, it seemed to me, underlying his theme, a text that we of California too often forget.

"To the men and families who are induced to take the savings of a lifetime and invest in the land, the state owes something".

It is for us, as Californians, earnestly to consider this great question. What does this great State of California owe to the men and families, not alone Californians, but those from other States and other countries who have invested their savings, their years and the sweat of their brow in our great viticoltural industry.

As a Commonwealth, for half a century, California has continuously encouraged viticulture in its every branch, raisin, table and wine. Viticultural Commissions, The State University and the Department of Agricolture have all bent their efforts toward the upbuilding of a great vineyard industry.

As a fruit of a half century of effort a great industry has been built up. Lifetimes of honest and faithful endeavor have been devoted to it. Thousands of families watch with anxious eyes the first budding in the Spring, the panoply of emerald leaves in Summer, and the promise of the vintage in the Autumn.

It means their livelihood, their bread and butter. the education of their children, and their security from want in their declining years.

In November, the men and women of California, to whom we all look for justice and good judgment, are to decide whether one of California's greatest industries is to endure, or to be ruthlessly dynamited.

On behalf of those engaged in an industry covering an area greater even than that of California's great range industry. I am going to tell what the industry really is; to tell the facts; to deny misrepresentations and errors, and to show what bearing this particular law measure may have on the welfare of thousands of owners upon thousands of workers, both those within the industry and the greater number who derive their livings either wholly or partially through this basic one — merchants, mechanics, carpenters, railroad men, and all who share in the money that comes into California through the sale of our products.

Drastic nature of amendment

The proposed Amendment would annihilate the winegrape industry. It would cripple the raisin industry, and would seriously damage the table grape industry.

It would have a serious effect upon the merchants and business men. It would have an unforseen and detrimental effect upon hundreds of banks which have many millions of dollars loaned upon vineyard and viticultural securities. It would have an unwelcome effect upon farmers and business men who might want loans, but who would find that if their banks could not collect their viticultural loans, that the same money would be locked up indefinitely, and they would have to go without.

Facts about grape industry

What are the facts as to the three divisions of the viticultural industry, raisin, wine and table? Estimates vary slightly; no one has ever counted every vine. But taking figures from a disinterested and authoritative source; Wickson's California Fruits, Sixth Edition, Page 57, we get figures from which some comparisons may be made. They apply to 1910.

The vineyard area is set forth as 346,373 acres. About half this enormous area is in wine grapes; there is about 110,000 acres in raisin grapes, and the remaining area in table grapes, about 50,000 acres or one seventh of the whole.

California boasts of its immense orchards. The total acreage of all orchards, outside of oranges and lemons, falls short of the vineyard acreage.

We are all proud of our great orange industry. Do you remember the anxiety of all California when the great frost of 1912 made us fear that a large part of the groves of Southern California had been destroyed? Do you remember how bankers held meetings and conferences, and how all of us, from North to South waited anxiously and sympathetically to see if the trees would recover or perish? Do you remember how jubilant all California was when the new little green shoots began to burst out; and we knew that one great industry that means so much to Ca-

lifornia's prosperity had not been destroyed? And yet the 1910 figures show that the orange acreage was only one third of that of the vineyard acreage, and only 62% of that of the wine grape acreage.

The area of wine grapes is twice that of prunes, five times the walnuts, nine times the lemons, and eleven times the almonds. Of the total acreage in 1910, including citrus and nuts, there were 866,000 acres of this 40% or 346,000 acres are in vineyards. Without its fruit and its wines, what would California be!

Wiping out foreign markets

I want to call attention to the extreme nature of this destructive legislation, **unnecessarily** destructive, **arbitrarily** destructive, even from the standpoint of thoughtful Prohibitionists. I can understand, perhaps, the conviction of a person that a glass of claret at meal time is not best for himself; and he may feel justified in attempting by law to prevent any other man in California having a glass of claret at dinner, and thus compel the other man to conform to his own doctrine.

But I cannot see how any reasonable man or woman, Prohibitionist or not, can knowingly stand for an idiotic law which would prevent the shipment of California wine to other states and countries that buy wine. If they could not buy California wine, they would simply order from Italy or France and enrich those countries with the millions of dollars now annually coming to our state to maintain an established industry. How infinitely and ridiculously absurd! to effectively bar out of our State all income from the export of wine, amounting in a ten year period to probably $100,000,000 to $150,000,000; enough to pay every farm mortgage in the State twice over.

Table grape situation

Some of the dry leaders urge that prohibition would be a **benefit** to the winegrape growers; they could graft over their wines into raisin grapes and table grapes! This may look easy to the orator, who knows nothing about it; and it may look easy to some of their auditors who know nothing about vineyards. What are the facts?

There is already an over production of table grapes in seasons of full crops, and thousands of tons are annually sent to the wineries. There are 50,000 acres of table grapes capable of producing 5 tons to the acre, or a total of about 20,000 carloads. Where is the market for 20,000 carloads? There is a market for about 6,500 carloads in the Eastern States and a thousand cars in California. In past years, with the exception of 1913, markets have been glutted for weeks at a time, and thousands of carloads have been sold below the cost of production. In 1913, owing to a very short crop of Eastern grapes, and owing to a shortage of all other fruits, including oranges, and a short crop of grapes in California, prices were profitable.

There is not room for any sudden and large increase of output. As the country grows in population; and as the distribution and methods of handling are bettered, the market will gradually grow. But a sudden increase would be a disaster. If the surplus grapes cannot be sent to the wineries, for the next few years, then the table grape acreage will probably have to be reduced materially. It is absurdity for the dry prophets to claim that table grapes are worth $32 a ton and wine grapes $6 a ton; therefore graft them over. They only fool themselves when they rush into print without investigation.

A grape we can't grow

They call attention to the importance of grapes from Almeria, amounting to several millions of dollars. The variety of grape referred to has been tried out for thirty years in California. It is a late variety, which when packed in cork dust keeps till March and April. It has almost uniformily proven a failure here. It requires particular climatic and soil conditions. In the coast section it fails to ripen. In other places it fails to bear. I do not think there are at present over 20 acres of this kind of grape in the State. They have been weiged in the balance and found wanting. The whole table grape argument of the dry leaders is based upon pitiful ignorance. This is only one illustration.

Wine grape market

The truth of the whole matter is that there are profitable vineyards and unprofitable vineyards; there are seasons without profits, just as in every other line of farming, or other line of business. Previus to the panic of 1908, there was a long period when wine grapes paid large profits. New settlers bought land and planted. Production increased rapidly. After the panic, for the time being, markets were curtailed, and wineries and vineyards, just like other industries, suffered temporarily. Last season, conditions were much improved. Wine grapes sold at from $10 to $17 a ton, in the interior valleys and from $20 to $28 a ton in the Coast Counties. The grower began to see daylight ahead. This proposed amendment, however, is causing sleepless nights to many heads of families who have come to California and ventured their savings and their labor in a pursuit that has for half a century been definitely encouraged by the State of California.

(To be continued).

AI LETTORI!

Per mancanza di spazio rimandiamo al prossimo numero i due articoli già annunziati nell'edizione di Agosto. — (LA REDAZIONE).

Il Palazzo dell'Educazione colla Cupola centrale (Dom of Philosophy) uno degli edifici più imponenti dell'Esposizione del Panama-Pacific. — In questo Padiglione la Profess oressa italiana Maria Montessori istituirà un corso di Pedagogia della durata di quattro mesi.

IL BILL DELLE OTTO ORE DI LAVORO E L'AGRICOLTURA CALIFORNIANA

GLI ELETTORI della California sono chiamati a votare, nel mese di novembre, su questo bill per iniizativa già noto come **legge generale delle otto ore di lavoro.**

"Ogni persona (che impiega della mano d'opera) che richiederà o permetterà o tollererà a qualsiasi guardiano, sopraintendente, foreman od agente di detta persona di richiedere o permettere a qualsiasi persona in suo servizio di lavorare più di 8 ore in un giorno o più di 48 in una settimana, eccetto in caso di straordinaria necessità causata da incendio, inondazione o pericolo per la vita e le proprietà, sarà ritenuto reo di atto illegale e in seguito a condanna verrà multato per la somma non minore di $50 nè maggiore di $500 o imprigionato nel carcere della contea per non meno di 10 giorni nè più di 90 o condannato tanto alla multa quanto al carcere."

La California è grande per i risultati dell'agricoltura e se fosse affidata all'iniziativa degli agricoltori e dei suoi amici, che le conquistarono la sua alta posizione, in breve tempo si metterebbe alla testa degli altri Stati come il principale produttore di alimenti.

Dopo l'epoca dell'oro la coltura dei cereali divenne la più importante industria dello stato per poi dar luogo, verso la fine del 19..mo secolo, all'agricoltura differenziata colla frutticultura in prima linea, industria che fu mantenuta ed aumentata fino ad oggi. Gradatamente si svilupparono anche l'industria del latticinio e dell'allevamento del bestiame tanto che ora, secondo le statistiche del California Development Board, i principali prodotti agricoli dello stato si possono classsificare come segue:

Bestiame, cavalli, pecore, maiali......	$ 77,584,306
Latte e prodotti derivati	34,950,552
Uova e Pollame	18,205,896
Cereali, fieno, patate e barbabietole.... da zucchero	126,516,800
Frutteti e vigneti	114,512,120
Totale dei prodotti agricoli	$371.770,668

E' evidente che un'industria che produce annualmente un attivo lordo di circa 3½ milioni di dollari haun'enorme importanza per ogni lavoratore del nostro Stato, sia che impieghi il proprio capitale o lavori a salario, così che ogni legislazione che tocca la prosperità agricola della California deve essere seriamente studiata. Perciò è bene sottoporre il bill delle otto ore di lavoro ad una completa discussione per mostrare la sua probabile influenza sull'economia rurale, sul benessere sociale della vita campestre, sugli interessi della classe lavoratrice e in generale sul progresso del nostro Stato.

E' evidente che non mancano di coraggio coloro che investono i loro capitali e le loro energie fisiche per sviluppare un'industria che come l'agricoltura dipende così largamente dal capriccio della fortuna, dalla pioggia dalla siccità, brina, etc. e dal prodotto degli altri stati. Ed è pure evidente che il profitto ricevuto dagli agricoltori non è egoisticamente inviato altrove nè scialacquato in casa ma è impiegato immediatamente per promuovere lo sviluppo e le risorse naturali della comunità. Si acqusta nuovo macchinario dando così impiego al lavoro organizzato: si erigono edifici facendosi uso di legname, colori, vernici, ferramenta impiegando mano d'opera organizzata. Se l'agricoltura fiorisce le città progrediscono e ingrandiscono perchè la prosperità dei farmers crea la prosperità dei commerci cittadini. E' pur vero l'inverno, cioè se gli interessi dei farmers sono colpiti soffrono anche gli interessi commerciali della città.

La California è passata attraverso un periodo di notevole sviluppo industriale con un incremento nella sua ricchezza e nella popolazione. Però recentemente si è notata una reazione dovuta a molteplici cause. Sarebbe ora estremamente dannoso se si prevenisse il ritorno alle condizioni normali con una legislazione così radicale come quella delle otto ore di lavoro. Se questa legge venisse approvata sarebbero danneggiati gli interessi tanto dei farmers quanto dei lavoratori medesimi

La legge sarebbe dannosa ai lavoratori perchè una giornata di otto ore di lavoro con una paga notevole richiamerebbe entro i confini dello stato una folla enorme di lavoratori da altri Stati che non avrebbero questa legge causando disturbi e conflitti pericolosi per il capitale e per il lavoro.

La legge causerebbe dei danni gravissimi ai farmers che si troverebbero nell'impossibilità di procurarsi la mano d'opera necessaria per la raccolta delle messi, della frutta e al tempo della vendemmia. L'agricoltore sarebbe poi costretto ad elevare i prezzi dei suoi raccolti con evidente danno dei consumatori e degli operai medesimi.

Questa legge è arbitraria e contrasta coi principi della libertà personale sancita dalla Costituzione Americana interferendo col desiderio degli individui di lavorare quando e quanto gli è concesso dalla propria costituzione fisica.

Concludendo tutti i farmers dovrebbero votare NO su questo emendamento Costituzionale.

G. H. HECKE
Farm-Adviser della Contea di Yolo.

Tesi difensiva del Bill

L'opposizione alla legge per le otto ore di lavoro proviene da due associazioni capitalistiche, una conosciuta come la Merchants, Manufacturers and Employers Organization, l'altra come Farmers Protective League. Questi due avversari del popolo hanno lanciato la seguente denuncia contro la legge delle otto ore:

1) Determinerà un'influsso di operai da ogni

parte del mondo in California trasformandola in un Paradiso per i disoccupati.

Risposta — Gli altri Stati dell'Unione stanno per mettere in votazione una identica Legge delle 8 ore e gli operai di altri Stati potranno goderne i benefici mettendosi fin d'ora a lavorare per assicurarne il trionfo. Il problema della disoccupazione in California non è dovuto ai Socialisti ma ai nemici del Popolo comune, che hanno bisogno di una certa percentuale di disoccupati allo scopo di abbassare i salari e di combattere le organizzazioni operaie. I socialisti hanno chiesto da lungo tempo un pubblico ufficio d'impiego per regolare il quantitativo di immigranti in questo Stato secondo la richiesta di mano d'opera. I socialisti stanno ora lavorando per far mettere una seconda legge (Right to Work Law) sulla scheda ufficiale allo scopo di eliminare in una sol volta la piaga della disoccupazione. Gli "employers" combattono questa domanda socialista come si accaniscono contro la legge delle 8 ore.

2) — Sarà così difficile da osservare che, nella parola di M. Hecke, la famiglia agricola ideale dovrà comprendere un funzionario per la segnalazione del tempo, un detective un avvocato e un pubblico ministero.

Risposta: — Tutte queste benedizioni furono già imposte sui lavoratori dai grandi capitalisti. Il sarcasmo è una confessione involontaria che gli employers dovranno essere sorvegliati perche tenteranno di evadere la legge alla prima occasione. Ma la legge non richiederà una sorveglianza speciale poichè sarà fatta osservare da coloro che sono i più interessati, gli operai stessi.

3) — Abbasserà i salari e aumenterà enormemente i prezzi dei prodotti agricoli permettendo agli altri stati di eliminare i prodotti agricoli della California.

Risposta: — Questa legge non ridurrà i salari ma gli employers tenteranno, di farlo per pareggiare la perdita, in tempo e per il maggior impiego di mano d'opera. Essi tenteranno pure di elevare i prezzi dei loro prodotti, per quanto sarà in loro potere. Ma siccome i prezzi dei prodotti d'esportazione sono determinati sui mercati internazionali e siccome il livello dei prezzi dipende pure dall'offerta e dalla domanda così la legge delle Otto Ore non potrà avere nessuna influenza diretta sui prezzi dei prodotti. Ma se fosse pur capace di esercitare una influenza diretta sui salari e sui prezzi, essa sarebbe universale, verrebbe estesa a tutte le industrie e non ai soli prodotti agricoli il produttore e il consumatore nelle identiche posizioni relative che avevano prima del passaggio della legge. E siccome questa legge presto sarà in vigore in tutti gli altri Stati che ora sono in grado di competere industrialmente colla California non sarà possibile danneggiare gli interessi della California con questa legge.

4) — Taglierà in due i profitti degli agricoltori o li eliminerà completamente.

Risposta: — Vi sono due varietà di farmers. I farmers che lavorano la farm ed i farmers che sfruttano i lavoratori della farm. I farmers che lavorano, in altra parola i piccoli agricoltori che impiegano se stessi, costituiscono la stragrande maggioranza. Essi non sono capitalisti, ma lavoratori. Essi vivono nelle stesse condizioni di sottomissione ai grandi capitalisti come i lavoratori. Essi hanno comuni interessi coi salariati, ossia l'emancipazione propria e delle loro famiglie dal dominio dei capitalisti. Questi agricoltori privati o non impiegano mano d'opera o ben raramente e per brevissimo tempo. Quando lo fanno si impiegano a vicenda o ricorrono ai figli, a vicenda. Molti dei loro figli o ragazze vanno pure nella città e diventano salariati. E' nell'interesse per la legge delle otto ore perchè le loro famiglie ne godranno i benefici.

L'altra classe di agricoltori, dei capitalisti che impiegano squadre di operai durante tutto l'anno o quasi tutto l'anno davvero perderanno parte dei benefici con questa legge se non riescono ad abbassare i salari o ad elevare il prezzo dei loro prodotti, ma è assai meglio per la comunità che i suoi operai siano decentemente impiegati e pagati, che vedere pochi ricchi capitalisti ad ammassare enormi fortune.

Il piccolo agricoltore deve opporsi al tentativo dei farmers capitalisti di abbassare, i salari perchè egli stesso verrebbe a perdere quando si impiega presso i grandi possidenti e per il motivo che i bassi salari diminuiscono il potere di consumo della massa del popolo che è la più grande consumatrice dei prodotti agricoli.

Il tentativo di elevare i prezzi causerebbe dei profitti solamente ai piccoli farmers che già ora soffrono per la concorrenza del grande agricoltore in posizione migliore per il capitale e gli attrezzi meccanici.

5) — Indurrà i farmers americani a ritirarsi costringendoli ad affittare le loro farms ai giapponesi.

Risposta: — Molti farmers capitalisti da molto tempo, prima che si parlasse della legge delle otto ore hanno già affittato le loro farm ai giapponesi. Invece i piccoli proprietari, già prima che si pensasse ad una legge delle otto ore hanno dovuto lottare per conservare la farm. Più di metà dei piccoli agricoltori di questo Stato sono legati alle banche e pagano interessi sulle ipoteche. La legge delle otto ore non è da biasimarsi per questo stato di cose come non ha nulla a che vedere colle ladrerie ferroviarie, coi prezzi dei mediatori coi prezzi degli speculatori e simili benedizioni della civiltà capitalista di cui ora soffrono i piccoli agricoltori e di cui bisogna liberarsi. Se poi i grossi agricoltori capitalisti riconoscono che la legge delle otto ore taglia i loro profitti così da indurli a vendere, tanto meglio per lo Stato. Non hanno questi signori ripetuto alla sazietà che il piccolo farmer è la spina dorsale della Nazione? Benone: lasciate che dividino le loro grandi proprietà e le vendino ai piccoli contadini.

6) — Farà rovinare i raccolti in casi di disgrazie e casi straordinari come pioggia, temporali, incendi ed altri pericoli.

Risposta: — La legge contempla e provvede autorizzando in "casi straordinari causati da incendi, inondazioni o pericolo alla vita ed alla proprietà" a lavorare extra per salvare i raccolti.

E' evidente che queste e simili accuse mancano di un solido fondamento e sono mosse al solo scopo di spaventare i piccoli farmers e indurli a mettersi in linea col grande proprietario. E' pure evidente che il tentativo di usare il piccolo farmers per levare le castagne dal fuoco a danno dei salariati sotto il grido di guerra: "Noi agricoltori dobbiamo stare uniti" è diretto contro i migliori interessi del piccolo farmer. Alti salari, otto ore di lavoro, un salario minimo per prevenire di abbassare lo standard di vita, sono a vantaggio del piccolo farmer i cui migliori clienti sono i milioni di salariati che consumano i

suoi prodotti e quanto più sono pagati e bene impiegati e umanamente trattati tanto più acquistano.

Basandosi su questo onesto convincimento il Partito Socialista ha lanciato una sfida generale agli avversari di questa legge per discutere questa tesi: "Si afferma che il passaggio della Legge Universale delle Otto Ore, applicata a tutti i salariati sarà benefica allo Stato di California e vantaggiosa a tutti i suoi cittadini". L'opposizione non sembra molto ansiosa di affrontare i nostri oratori in sincero dibattito davanti al popolo di California. Questo non è certo una prova di forza da parte dei nemici del popolo.

ERNEST UNTERMANN.

NOTE D'AGRICOLTURA RAZIONALE

La coltura del Cavolo-broccolo

Abbiamo osservato che non è molto diffusa la coltivazione del cavolo-broccolo, uno dei prodotti più squisiti dell'orto, di facile coltura e molto redditizio. Questa verdura la si può coltivare irrigua o a seccagno e deve essere destinata a coltura invernale se vogliono trarne dei notevoli benefici.

L'epoca più opportuna per trapiantare il cavolo-broccolo à nel periodo Settembre-Ottobre, per ottenere il raccolto in Gennaio e Febbraio permettendo così di avere il campo libero per la coltura estiva di altri ortaggi.

Sono due i sistemi culturali: uno per la cultura irrigua e l'altro per la seccagna (a secco, senza irrigazione). Darò dei brevi cenni su queste colture nella lusinga di essere utile guida al cortese lettore.

Cultura irrigua del Cavolo-broccolo: — Terminato in Agosto-Settembre il raccolto delle cucurbitacee (meloni, angurie, cetrioli, pumpkins, zucchette, ecc.), il terreno destinato alla coltivazione del cavolo-broccolo lo si ara a 0,25 cm. di profondità; vi si passa il frangizolle; poi coll'erpice ed il solcatore si aprono tanti solchi, con poca pendenza, ad un intervallo di m. 1.25, possibilmente diritti e larghi circa 0.35, lasciandoli così per 15 giorni per una buona nitrificazione, poi si irriga al dodicesimo giorno, dopo la preparazione e al secondo o terzo giorno si trapiantano le piantine ai due lati e a metà profondità di detto solco, avvertendo di irigare bene il semenzaio la sera precedente il trapianto acciocchè le piantine portino seco molta terra aderente alle radici. Si eseguisce il trapianto con zappettina anzichè col cavicchio e si collocano a m. 0.40 di intervallo e a triplo.

Se il tempo è caldo ed asciutto conviene trapiantare solo dalle due alle sette pomeridiane; se è umido e fresco si può trapiantare durante tutta la giornata: in ogni caso bisogna inaffiare dopo il trapianto. L'in[illegible] viene operata ogni [illegible] giorno colla zappa a ca-vallo, o "coltivetta" tre giorni dopo l'irrigazione. Dentro i filari si opera a mano con zappetta da orto. In caso di pioggia si sospende l'irrigazione continuando possibilmente le zappature superficiali. Due volte al mese per settembre, ottobre e novembre. In dicembre si sospende l'irrigazione dando una forte rincalzata alle piante facendo così scomparire il solco [illegible]

Il cavolo-broccolo si raccoglie quattro o più volte con intervallo di una settimana. In un ettare di terra si coltivano 20,000 piante che vendute all'ingrosso a sei soldi si ha un totale di $1200. Togliendo $400 di affitti, colture, lavori e casi imprevisti rimane un beneficio netto di $800 in soli sei mesi.

Nell'Italia meridionale si fa un largo consumo di cavolo-broccolo che è considerato come uno degli ortaggi principali e più produttivi.

Coltura seccagna del Cavolo-broccolo: — Non avendosi acqua a disposizione, in un terreno semi-sciolto ed abbastanza fertile, si può coltivare a secco il cavolo-broccolo. Questa coltivazione differisce da quella sopra descritta perchè non si aprono solchi e si attende per il trapianto le forte pioggie autunnali. Le linee sono distanziate di un sol metro, ad una sola filata anzichè a triplo. Le piante così coltivate certamente crescono più lentamente e saranno più tardive. Producono un quarto di meno della coltura irrigua.

Sul mercato i cavoli-broccoli sono portati a pacchetti riuniti a tre o quattro ravvolti in una grande foglia esterna.

Agronomo GIOVANNI FAILLA
(University Farm, Davis, Cal.)

UN ECCELLENTE SOSTITUTO DELL'AVENA PER I CAVALLI

L'avena è cara assai: un foraggio che ha, come potere nutritivo quello dell'avena, ma che in più contiene molto zucchero, potente stimolatore del lavoro e dinamogeno ed assume appetività e favorisce le funzioni digestive, è il foraggio melassato, il buono così denominato dallo zuccherificio che lo produce. Nome che ha mostrato di meritare nella pratica di ormai otto anni.

Il foraggio è fatto con farina di vinaccioli e melassa. Può essere somministrato solo o mescolato con altro nutrimento qualsiasi, ma in questo caso bisogna fare il miscuglio al momento del pasto non prima. I miscugli servono nei primi giorni ad abituare l'animale al nuovo alimento, ed in seguito a rendere più graditi i mangimi grossolani.

Il tipo destinato specialmente ai cavalli, sostituisce con vantaggio l'avena a peso uguale, e fa realizzare un'economia di centesimi dieci ogni chilo di arena sostituita. Se ne somministra giornalmente quattro chilogrammi per cavallo, senza biada nè crusca, ma se l'animale è di grossa corporatura e lavora molto si può darne con vantaggio anche cinque o sei chilogrammi. Questo foraggio costa 13 lire il q.le.

Vi ha poi un altro tipo che si vende fr. 13.50, più ricco in proteina, destinato ai buoi, vacche lattifere, suini, conigli, pollame, ecc., conviene per l'aumento del latte, la produzione della carne e del grasso, e per l'allevamento in generale. Si dà solo o mescolato con altro alimento, come paglia trinciata, zuppe di steli di granturco o qualsiasi altro foraggio povero. Si somministrano a seconda della grossezza dell'animale, per giorno e per capo: ai buoi 4 a 6 kg., alle vacche lattifere [illegible] kg.

Dr. L. Grimaldi.

IL DAIRY — industria dell'allevamento del bestiame — in California è notevolmente redditizio. Questa industria agricola è specialmente adatta per i piccoli farmers che non posseggono capitali. — Una buona vacca può dare — netti — otto dollari circa di profitto al mese. — Questa veduta è stata presa sulla tenuta di Fairmead nella vallata del San Joaquin River. - Vedi avviso in altra parte del giornale.

L'OPEROSA ATTIVITA' DEGLI ITALIANI IN CALIFORNIA

Il rancio Montebello

In quasi tutte le contee dello Stato di California sono visibili gli effetti della multiforme attività degli emigranti italiani specialmente nel campo agricolo. L'operosità degli italiani è sopratutto evidente nella contea di Santa Clara, dove vivono e travagliano parecchie migliaia di nostri connazionali molti dei quali hanno cooperato, col loro lavoro, a promuovere gli interessi agricoli di quel fertilissimo distretto.

E quanto possa la pertinace operosità accoppiata ad un grande amore per l'agricoltura, è dimostrato dal successo che ha coronato gli sforzi del defunto Dr. Osea Perrone, un emigrante ligure appartenente a quella schiera di forti pionieri che di giorno in giorno va assottigliandosi.

Circa venticinque anni fa egli si imbarcò in una intrapresa che avrebbe scoraggiato chiunque non fosse stato dotato di una costanza e di una energia come la sua, trasformando le pendici di una alta montagna, brulla e scoscesa, in un verdeggiante vigneto che forma l'ammirazione di coloro che hanno l'opportunità di visitarlo.

Fu il Dr. Perrone, che, innamoratosi di quella zona montuosa che separa la vallata della contea di Santa Clara dalla spiaggia dell'oceano Pacifico, la battezzò col poetico nome di Montebello. Ed infatti la vista che si gode di lassù, a più di tremila piedi di altitudine sul livello del mare, è semplicemente meravigliosa. Da un lato si ammira l'ampia distesa della vallata di Santa Clara, famosa per i suoi orchards e le sue fattorie a coltura intensiva, e sullo sfondo la mole del Mount Hamilton, coll'osservatorio astronomico, a sud lo sguardo si volge sulla catena dei monti di Santa Cruz col Loma Prieta torreggiante nell'azzurro del cielo: ad occidente l'occhio si riposa sulla maestosa calma dell'immenso Oceano Pacifico.

A prezzo di enormi fatiche e di grandissime spese il Dr. Perrone riuscì ad impiantare sulle falde e sulla sommità del monte uno splendido vigneto che tiene occupato una diecina di persone all'anno circa e dà in media una cinquantina di tonnellate d'uva, della migliore qualità specialmente Zinfandel e Cabernet.

Questo rancio fa parte del Perrone Estate e comprende 1500 acri dei quali circa 115 sono coltivati a vigne, che non hanno conosciuto alcuna malattia. Una parte del rancio è coltivata ad ulivi che il Dr. Perrone, amante, come tutti i liguri, della famigliare pianta d'ulivo, aveva fatto espressamente arrivare dall'Italia. Non mancano le piante fruttifere, delle zone coltivate ad alfalfa per l'alimentazione del bestiame e del pollame.

Ammirabile è la cantina situata in una magnifica località, dove l'uva è manipolata da abili cantinieri sotto la direzione del Signor Agostino Baratta, genovese, foreman del rancio, uomo di grande capacità e forte lavoratore.

La cantina è scavata si può dire nella viva roccia, è ben ventilata, con temperatura costante cosiche il vino si conserva in ottimo stato.

L'amministrazione del rancio Montebello è affidata al Signor Osea Perrone, nipote del defunto Dr. Osea Perrone, e presidente della ditta Montebello Wine Co. per il commercio dei vini e liquori con uffici al numero 2775-2783 Folsom St., San Francisco. Il Signor Perrone è un abile uomo d'affari, pieno d'iniziativa. Sotto la sua direzione il rancio Montebello ha fatto dei notevoli progressi. Non dobbiamo dimenticare di accennare che il Perrone è assistito dai fratelli Dario Perrone, manager della Farmacia Fevrier e Perrone (Pacific e Stockton St.) e da H. Perrone della Perrone Drug Co. (468 Columbus Ave.)

Nei dintorni del rancio Montebello sono situati diversi altri ranci posseduti e coltivati da italiani tra i quali ricorderemo quelli della famiglia Picchetti (rancio bellissimo con vigne, ed alberi da frutta) di T. Torre quasi tutto a vigne, di A. Cottino ed altri.

Il clima di questa località è saluberrimo tanto che il defunto Dr. Osea Perrone consigliava i convalescenti,. specialmente nel periodo autunnale, a recarsi a passare alcune settimane.

La famiglia Perrone è larga d'ospitalità a tutti coloro che si recano a visitare la tenuta alla quale si accede molto facilmente in automobile. Le strade sono magnifiche e i lpanorama, quando si entra nella zona montuosa e si sale lungo le pendici, è veramente meraviglioso.

Chi scrive ha avuto il piacere di fare una gita al rancio, alcuni giorni fa, in compagnia del manager Osea Perrone, Dario Perrone e Mrs. Perrone, col Dr. G. Caglieri che aveva messa la sua Locomobile a disposizione della comitiva, e ne rimase entusiasta. E ritornando decise di farne un cenno sul MONITORE in omaggio alla memoria dell'operosa vita del Dr. Osea Perrone e in attestato della benemerita attività della emigrazione italiana sulla Costa del Pacifico.

PREGI E DIFETTI DEGLI ORTAGGI

Il "sedano" crudo è molto indigesto: cotto invece è stimolante, di più facile digestione, favorevole ai sofferenti di gotta e ai linfatici.

Gli asparagi sono diuretici e calmano le leggere palpitazioni cardiache. Il prezzemolo è tonico, sudorifico, vermifugo, eccitante. Il crescione eccita lo stomaco pigro; il decotto pare valga a combattere la scrofola e l'eczema. Gli spinaci sono ricchi di ferro, raccomandabili quindi agli anemici; sono anche lassativi e perciò gli stitici dovrebbero farne abbondante uso. Il radicchio è lassativo e diuretico. La rapa è utile pei gottosi e per i sofferenti di calcoli. La carota è diuretica e lievemente lassativa. Il pomodoro favorisce l'appetito e la digeribilità delle carni, pare che giovi molto contro l'artrite non ostante che una volta lo si sconsigliava agli artritici.

L'aglio ha reali proprietà vermifughe pei bambini: è stimolante della digestione: ma non tutti possono tollerarlo. La cipolla cotta è emolliente; è tonica pei movimenti del cuore e diuretica. Il porro agisce da lassativo perchè le sue fibre dure non digeribili, funzionano meccanicamente da spazzola intestinale. Il rafano è eccitante e richiama la birra dicono i bavaresi.

LA COLTURA POPOLARE

In Francia si è osservato che il numero impressionante degli infortuni sul lavoro dipende principalmente dalla ignoranza dell'operaio rispetto alla macchina che deve far funzionare. Quando il lavoro si eseguiva a mano, lo strumento di cui l'operaio si serviva poteva essere considerato come una continuazione dei suoi organi; ma, oggi, se egli non conosce neppure il principio per cui la macchina si muove intorno a lui con una velocità prodigiosa e con un rumore infernale, egli non comanda più, come in passato, lo strumento che adopera, ma lo subisce; egli non guida, ma si lascia guidare. Non è, quindi, da recar meraviglia se le conseguenze di questa ignoranza sono terribilmente vaste, come attesta il bollettino dell'Ufficio del Lavoro francese. Rendendo conto dei soli infortuni dichiarati in un anno all'Ispettorato del lavoro, esso giunge alla cifra spaventosa di 11[illegible].278, pari all'8.72 per cento di tutti gli operai impiegati nelle industrie e soggetti all'ispezione. E in questa cifra non sono compresi gli infortuni per i quali mancò la dichiarazione, causa la poca importanza di essi, che tuttavia furono numerosissimi; e non vi sono compresi neppure 52,112 infortuni avvenuti nelle miniere, che non dipendono dall'Ufficio del lavoro.

Dal punto di vista economico, la insufficienza di coltura generale e di preparazione professionale negli operai ha conseguenze disastrose. Ponendo mente a quanto avviene nel nostro mercato nazionale interno, ci accorgiamo che da una parte molte industrie soffrono della mancanza di mano d'opera esperta e sono minacciate di decadenza; gli operai stranieri, ogni giorno sempre più numerosi, entrano nelle nostre officine, a detrimento della mano d'opera nazionale, che risente della disoccupazione in misura inquietante. Un recente articolo del dott. Egidio Todesco nella "Coltura Popolare" nota che appunto per questa deficenza di coltura generale e tecnica la Francia e l'Italia lottano sempre più penosamente sul mercato straniero contro la concorrenza di nazioni giovani, meglio provviste di macchine e di operai preparati a farle funzionare. Così mentre in quindici anni circa gli scambi internazionali della Germania salirono da 10 a 22 miliardi, e quelli del Belgio da 3,400 a 7 miliardi, la Francia ebbe un incremento de' suoi scambi assai minore, e cioè da 8 a 12 miliardi; il 50 per cento soltanto di fronte al cento per cento e più degli altri paesi citati, che avevano meglio provveduto all'educazione delle loro forze di lavoro.

Tanto in Francia che in Italia, ma più in Italia che in Francia, l'insegnamento professionale è ancora frammentario e disorganizzato. Basti dire che in Francia, su 900 mila giovani dei due sessi, aventi meno di 18 anni e impiegati nel commercio e nell'industria, soltanto 25 mila ricevono un insegnamento pro-

Il maestoso Campidoglio o sede del Governatore dello Stato (Potere Esecutivo) e delle due Camere (Potere Legislativo) a Sacramento, capitale della California.

fessionale metodico e serio, che costa assai caro e che ha per risultato di mettere un'esigua minoranza di lavoratori in condizione privilegiata di fronte ai loro compagni, creando una "èlite" di capi fabbrica e dirigenti del lavoro altrui. Eppure come lo Stato largisce l'insegnamento primario gratuitamente, così dovrebbe assicurare alla gioventù un minimo d'istruzione professionale.

Aumenterebbero le fonti della ricchezza e si perfezionerebbero le industrie, rese capaci di una produzione migliore e perciò atta a sostenere senza danno e senza protezione la concorrenza dei prodotti esteri, ed a conquistare nuovi mercati. La coltura professionale largamente diffusa non solo rialzerebbe in breve tutta l'economia della nazione, ma gioverebbe alle classi industriali e capitalistiche più direttamente che alle altre, potendo esse contare su una mano d'opera capace, intelligente, attiva ed esperta di tutti i segreti del mestiere, tal insomma da produrre di più e meglio, e con un considerevole risparmio nelle spese di fabbricazione.

* * *

Questo principio elementare di economia è stato ben compreso da parecchi industriali intelligenti. Non sono pochi anche in Italia gli stabilimenti che hanno creato nel loro interno una scuola o una biblioteca circolante per le loro maestranze. A Milano si possono citare ad esempi lo stabilimento De Angeli alla Maddalena e lo stabilimento Erba. A Essen, in Germania, i fratelli Krupp costituirono per gli operai delle loro immense officine una biblioteca circolante, che parecchi anni fa contava 388 mila volumi. La casa Franco Tosi, di Legnano, che manda le sue macchine per tutto il mondo, anche in Inghilterra, ha istituito e mantiene tutto un complesso di opere scolastiche professionali nel suo stesso stabilimento. Nella Westfalia l'uso di istituire scuole accanto alle officine è ormai diventato generale, e un deputato della regione ha proposto l'anno scorso al Parlamento tedesco un disegno di legge per la creazione obbligatoria di queste scuole, atte a impartire l'istruzione professionale gratuita senza che i giovani operai obbligati a frequentarle incorrano nella perdita dei loro salari settimanali. La proposta di legge, anzi, determina, la misura minima del salario dovuto dagli industriali agli operai alunni, e stabilisce che le spese per la fondazione e il mantenimento delle scuole siano poste a carico degli imprenditori "che più direttamente ne risentiranno i benefici."

* * *

Il dottor Todesco, parlando un giorno con l'ingegnere Giulio Franco Tosi, della celebre ditta di Legnano per chiedergli quale fosse la ragione della superiorità della sua produzione su quella delle fabbriche sue concorrenti, si sentì rispondere presso a poco in questi termini: "La mano d'opera istruita, che sa parlare — oltre la propria — anche le lingue straniere, che conosce la fisica, il disegno e tutte le nozioni necessarie a compiere il lavoro che le è imposto. Dobbiamo ad essa i motori meglio costruiti e prodotti a miglior mercato: le due qualità della nostra produzione che ci permettono di penetrare in tutti i mercati, facendo con successo la concorrenza alle case straniere. Unicamente a ciò abbiamo il piacere e l'onore di vendere una parte notevole della nostra produzione in Inghilterra , ove pure le condizioni sono molto più favorevoli che da noi a questo genere d'industria, la quale trova sul luogo la materia prima — ferro e carbone — che noi invece siamo costretti ad importare."

Il senatore Gavazzi, industriale serico, partecipando ad una Commissione eletta dal Parlamento per studiare i rimedi alla crisi dell'industria serica, fu contrario a chiedere al Governo un aumento di protezione della seta greggia e manufatta, e propose invece, come rimedio più efficace, la creazione di una scuola professionale.

GRUPPO DI MAIALI ALLEVATI NELLE FARMS DI FAIRMEAD NELLA VALLE DEL SAN JOAQUIN

Il "MONITORE CALIFORNIANO" va diventando sempre più popolare perchè è istruttivo, piacevole, utile e pratico. Abbonatevi e fate abbonare i vostri amici. ,

Le bellezze naturali della California — Un maestoso gruppo di montagne della Sierra che gareggiano per splendore e bellezza coi colossi delle Alpi

UNA PASSEGGIATA TRAGICA

Novella di RAVAGNAN

FILAVA il treno fra i villini ed il mare, quasi rasentando le chete onde, quando Clara, con le mani nelle taschine della giacchetta, rannicchiata in un cantuccio della piattaforma superiore, discorreva animatamente con Paolo.

Giunti ad Ognina, scesero dal tram e si fermarono ad ammirare il gran porto di Ulisse.

I marinai gridavano:

— Barca! Barca! Vuole la barca?

— Vuoi? — disse Paolo a Clara.

Andiamo verso ponente, accompagneremo il sole — disse ella, montando in barca.

E andarono verso ponente; ma accompagnarono il sole per poco. Per poco la Clara dovette con l'ombrellino difendersi dai raggi che venivano a batterle in viso, poi il disco luminoso si nascose dietro la linea dell'orizzonte.

L'acqua, piena di fosforescenze, beveva avidamente il gran chiarore diffuso. Era uno di quei momenti in cui meglio si svela l'armonia delle cose; in cui ogni luce, il silenzio paiono cospirare ad un fine.

Con la testa rovesciata indietro, Clara aspirava la dolcezza ineffabile dell'ora.

Paolo le prese la mano.

— Se si potesse morire così — esclamò al richiamo di certi suoi pensieri tristi.

— No Tu devi vivere — rispose con tono quasi materno; hai innanzi a te un avvenire roseo... ma è per me, è per me che tutto è finito.

— Clara?...

— A te non mancano gioie... conforti... non ti manca una famiglia e un cuore che batte per te, che pensa a te. Intorno a me invece, è il deserto...

Una foglia si era staccata dalla rosa che Clara teneva sul petto e le si era venuta a posare sul dorso della mano.

— Ah! diss'ella, tirando indietro la mano con moto istintivo.

Tacquero entrambi.

Il crepuscolo scendeva smorzando le tinte, raddolcendo le linee.

All'oriente, rosea ancora degli ultimi riflessi del sole, appariva la luna. Paolo, disceso pel primo, offerse la mano a Clara che, sfiorandola appena con la punta delle dita, saltò a terra con una mossa svelta ed elegante.

Ora andavano stretti, abbraccio, per una viuzza campestre cantarellando per iscacciare la malinconia...

Si fermarono dinanzi ad un piccolo campo.

La luna coi suoi riflessi inargentati rischiarava la campagna: dappertutto era silenzio.

Paolo, spinto, forse, dalla solennità dell'ora, con voce quasi tremante:

[illegible] non hai mai compreso quanto si nasconde nel mio cuore per te?

— Oh! — rispose quella con un sorriso sarcastico. — E credi tu che sia tanto difficile scoprire il segreto di un cuore umano? L'amore non ha bisogno della parola per rivelarsi. Io ho sentito attorno a me la piena del tuo cuore, ma era mio dovere non corrisponderla. Tu sai bene: io sono una di quelle donne che non si amano, ma si comprano.

E sorrise amaramente.

— Per carità, Clara, queste acerbe parole mi straziano l'anima.

— Perdona se sono sincera... crudelmente sincera... Tu non potrai trovare in me od in altra donna mia pari alcuna poesia come non hanno poesia le vedove di diversi mariti... E poi... e poi... Tu ignori la mia storia. Se tu la sapessi, tu, uomo onesto, non mi ameresti più... mi scacceresti piuttosto!

—No, Clara; saprei tutto perdonarti.

— Vi sono falli che non si perdonano: è triste, Paolo, la mia storia. La conoscerai, ma non ora.

E così, a passo lento, attraversarono Cannizzaro, un caratteristico villaggio composto di poche case attorno ad una chiesetta, e giunsero alla ferrovia.

Presero posto in uno scompartimento di prima classe, dove era una giovane coppia. La donna: una ragazza sui vent'anni alta e ben formata dal volto bruno e pallidissimo, dai grandi occhi grigio-neri che vagavano intorno senza interesse: l'uomo: uno sbarbatello dall'espressione vivace e dalla fronte larghissima, non alto ma robusto, con un monocolo dal cerchio d'oro nell'occhio destro.

"Che sia lei?" Il cuore le batteva forte.

La coppia parlava in dialetto torinese.

"Che fosse lei?" Il cuore le batteva forte, forte, come non le era mai battuto. Alla fine, facendosi coraggio:

— Scusi, signorina, la mia indiscrezione... Non sarebbe ella la figlia del tenente Anselmi?

Del maggiore Anselmi.

— Già; a quest'ora suo padre avrà fatto i suoi avanzamenti; sono quindici anni che più non lo vedo: allora era tenente...

— Sì, per l'appunto; sono l'unica sua figlia, sposa, da tre giorni, del barone Fabrizi, — disse ella indicando l'uomo che stava alla sua destra.

Il barone fece un breve inchino.

Clara era diventata pallidissima.

Sicchè lei conosce mio padre... — continuò quella.

—Sì — rispose Clara con grande sforzo. Io ero... ero una buona amica... anzi... la più intima... amica... di sua madre...

— Oh... che caso!...

— Sì, fui di sua madre un'amica di infanzia; di collegio, le fui anche amica quando fu maritata. Io ho visto nascere lei... io ho allevato la piccola Clelia, io le ho insegnato a fare i primi passi.

— Ma, signora, io non mi ricordo di lei...

— Era così piccolina allora! La lasciai di quattro anni appena.

— Sicchè lei non mi ha più visto da che mia madre è morta.

— Che sento! Sua madre è morta?!!

— Come? Non lo sa? E' morta! Morta da quindici anni!

Clara a questa nuova, restò come fuori di sè.

— Io non ho ricordo neppure di mia madre. Papà suole narrare che la mamma affogò a Genova mentre si recava a visitare una corazzata fuori del porto. Non so come le cadde nell'acqua un anello, anzi, credo che fosse, l'anello maritale, si curvò allora per raccattarlo e scomparve...

— Sicchè suo padre le parla spesso...

— Della mamma? Oh continuamente. Io gli domando ciò che piaceva a lei... come si vestiva... quali studi prediligeva... quali erano i suoi gusti... So, per esempio, ch'era una eccellente pianista; ebbene, io suono i pezzi da lei preferiti. Papà dice che non le rassomiglio di figura, voglio, quindi, rassomigliarle altrimenti.

Clara si sentiva sfinita, avrebbe voluto baciare, ribaciare quella innocente creatura ma la presenza del marito le consigliava prudenza.

—Che disgrazia la morte! concluse Jole.

— Vi è però qualche caso peggiore della morte, o buona Jole, permettetemi la confidenza.

— Quale?

— Io conosco a Torino una donna che vostro padre pure conosce, la quale da molti anni vive lontana dal marito e dalla figlia.

E perchè?

Sono stati separati dalla giustizia. E la figlia venne affidata al padre.

— Vuol dire che era una donna perversa. Allora hanno fatto bene a torle la bambina. Sarebbe stata una cattiva madre. Ma lasciamo codesta donna — concluse Jole, facendo atto di disprezzo, e parliamo piuttosto ancora della mamma.

Clara si sentì ferir l'anima da queste ultime parole.

— Permettete — disse, alzandosi — ho bisogno di prendere una boccata d'aria.

La locomotiva correva, correva rapidamente scivolando fragorosa su le rotaie e gli alberi e le case parevano fuggire spaventati al passaggio della grande macchina.

Clara aprì lo sportello, gridando:

— Oh, figlia mia!

E si precipitò nell'abisso.

Paolo ne conosceva, ormai, tutta la triste istoria!

RAVAGNAN

IMPORTANTE: — Nelle vostre ordinazioni colle ditte che hanno il loro "ad" sulle colonne di questa Rivista non dimenticate di accennare al MONITORE.

— Qual'è il segreto del successo del MONITORE CALIFORNIANO? [illegible]

— Il MONITORE CALIFORNIANO tratta le questioni ed i problemi che interessano la classe degli agricoltori e dei commercianti.

Le ricchezze naturali della California — I corsi d'acqua che forniscono energia elettrica per le industrie e le manifatture

PER ESTIRPARE LE CATTIVE ERBACCIE

Una delle più gravi difficoltà che intralciano il lavoro dei farmers e ne compromettono il successo è il moltiplicarsi delle erbaccie e specialmente del Morning glory (convolvulo) che in pochissimo tempo si diffonde nelle colture paralizzandone lo sviluppo.

Per liberare i campi ed i frutteti da questa peste il perito agronomo J. C. Loornis consiglia di usare il "Nonpareil", un liquido preparato dalla ditta Wheeler, Reynolds & Stauffer di San Francisco (624 California St.) e che ha proprietà disintegranti. L'applicazione è semplicissima. Il farmer può usare il Nonpareil in scatole spruzzando i luoghi dove cresce l'erbaccia avvertendo di ricoprire con terra per impedire la volatilizzazione immediata del liquido. In poche ore il liquido agisce sui rizomi e le radici delle erbaccie essicandole.

Chi possiede dei grandi appezzamenti di terreno deve usare il "Nonpareil" servendosi dell'apparecchio descritto quì a fianco, ossia una "tank" o recipiente metallico che si aggancia sull'aratro e si spruzza il liquido nei solchi scavati dall'aratro stesso uccidendo la Morning Glory.

Questa è la stagione più propizia per combattere ed estirpare le cattive erbe col "Nonpareil" poichè il terreno è asciutto, secco ed i vapori del "Nonpareil" si diffondono uniformemente essendo facilmente assorbiti.

L'agricolturista P. M. Paulson è entusiasta del "Nonpareil" che consiglia a tutti gli orticultori e frutticultori italiani.

Chi desidera maggiori informazioni sul modo di applicare il "Nonpareil" scriva alla Direzione del MONITORE CALIFORNIANO.

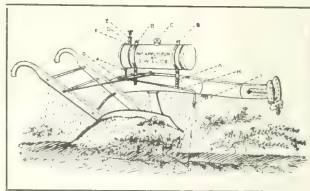
LE TERRE CHE FANNO CROSTA

La crosta è seccante e dannegiante per tutte la colture, perchè impedisce l'accesso all'aria nel terreno.

Vanno soggette a formar croste le terre non complete, o troppo argillose o troppo sciolte: in generale le terre prive di materia organica.

Per evitare nei terreni la formazione della crosta bisogna dunque aumentare in essi la materia organica l'umus. Occorrono quindi, scrive la "Gazzetta del contadino" forti letamazioni; bisogna dunque aumentare in quei terreni la superficie a prato naturale e artificiale, non solo per avere più fieno e quindi più letame, ma anche perchè queste colture lasciano nei terreni molti residui vegetali capaci di migliorare le condizioni fisiche, di impedire la formazione di crosta.

A raggiungere lo scopo prefisso, giova assai la pratica del rovescio. Senza ricorrere ad una coltura speciale per tale scopo, gli agricoltori potrebbero rovesciare alla rottura parte dei tagli dei medicai o trifogliai.

Per raggiungere lo scopo di aumentare la sostanza organica nel terreno, occorre molta costanza bisogna fare nella campagna buoni turni, aumentando il più possibile la coltura del prato e diminuendo le graminacee, applicando al massimo la buona pratica del rovescio.

CONSIGLI AL CANTINIERE

Il taglio dei vini

Il taglio dei vini si può usare:

1. Per correggere alcuni vini difettosi.
2. Per avere grandi mosti di eguale qualità.
3. Per preparare grandi quantità di vini, a parte, con vini che non piacerebbero ai consumatori.

Condizione indispensabile per la buona riuscita di un taglio, è la perfetta conservazione dei vini che devono mescolarsi, meglio se sono limpidi. Il taglio si opera raramente con due soli vini, ordinariamente con tre ed anche quattro.

Per eseguire il taglio dei vini è bene fare prima delle prove con piccole quantità preparando un litro di vino per ogni miscela, fatta in varie proporzioni e dalle quali si deve tenere conto. Compiuta la mescolanza in cilindro graduato, si agita il liquido che si conserva in bottiglia ben tappata per alcuni giorni, a capo dei quali si procede alla degustazione che dirà quale è la proporzione tra i diversi vini che ha dato il miglior risultato e quindi il miglior vino.

Il vino fondamentale che in generale è quasi sempre acidulo, di poco colore, e povero di alcool si fa entrare almeno per una metà nella mescolanza, l'altra metà è rappresentata dagli altri due o tre vini che devono unirsi al primo.

Qualora il taglio non fosse riuscito bene, l'assaggio stesso indica le modificazioni da farsi nella miscela. Se invece il taglio è ben riuscito nell'esperimento, si procederà senz'altro all'operazione in grande.

I tini e le botti di grandi dimensioni che servono per la mescolanza dei vini da taglio debbono essere possibilmente graduati, con un tubo esterno di vetro che porta una scala; in tal modo riesce più facile unire quantità determinate con vini diversi.

Talvolta, dopo il taglio, il vino si intorbida, spesso fermenta, per opera di un pò di zucchero che conteneva il vino da taglio. Cessata la fermentazione è bene procedere ai travasi ed anche, per ottenere vini limpidi, alla filtrazione ed alla chiarificazione.

Colla pratica del taglio si può preparare un tipo omogeneo, bene accetto al consumatore e spesso ad un prezzo che sarebbe impossibile avere da un produttore diretto.

Si eviti però di mescolare un vino vecchio con uno giovane, vini sani con vini che sono in via di fermentazione.

Per togliere il sapore di zolfo al vino

Dacchè si solforano le uve, bene spesso il vino, specialmente se è poco alcoolico, ritiene un gusto di zolfo molto sgradevole, e questo perchè lo zolfo combinato col vino, produce l'acido solfidrico.

E' cosa assai nociva alla salute di ricorrere ai vasi di rame, per togliere questo difetto al vino. Invece è affatto innocua e facilissima la solforatura delle botti.

Per questo basta introdurre nella botte un vasetto di latta o di altro metallo in cui vi sia dello zolfo

acceso e tenervelo finchè la botte sia invasa dai vapori di zolfo e poi, appena ritirato il vasetto collo zolfo, versarvi il vino. Allora il vapore di zolfo, che è acido solforoso, si combina chimicamente coll'acido solfidrico che à nel vino, lo neutralizza e toglie così al vino ogni odore e sapore di zolfo.

Per togliere al vino il sapore di muffa

Prendete un limone (per un ettolitro basta mezzo limone) tagliatelo a fette piuttosto sottili; fra ogni fettuccia, mettete una foglia di salvia ed un pò di scorza di cannella, il tutto legato con un filo dentro una borsetta di tela. Immergete questa borsetta nel recipiente con il vino avariato procurando di tenerla sospesa con un filo nel centro del recipiente, e lasciatela per ventiquattro ore. Passato questo tempo, assaggiate il vino e se sa ancora di muffa, rinnovate l'operazione.

Il vino perderà lo sgradevole sapore che aveva.

per dare il sapore di moscato al vino

Se entro al vino bianco, che sia dolce, terrete immerso per alcune ore un sacchetto contenente fiori secchi di sambuco e di foglie di salvia con un pò di coriandoli, tale vino acquisterà gratissimo profumo di moscato, da non distinguersi dal vero.

Notate però che un troppo lungo contatto di dette erbe aromatiche col vino, riuscirebbe dannoso al gusto che desiderate ottenere, perciò non converrà mai prolungare di troppo l'infusione.

Per ottenere un ottimo aceto

L'avere un ottimo aceto è cosa indispensabile, per gli usi domestici. Tutto l'aceto artificiale è dannoso, e quindi inservibile per usi domestici.

Le famiglie faranno bene a mettersi in una pignatta di terracotta una data quantità di vino. Poi lasciate quel vino, senza aggiungervi nulla, solo sovrapponendo un coperchio alla pignatta per ripararlo dalla polvere e dagli insetti. Dopo un mese il vostro aceto è fatto.

Certo che il vostro aceto dipenderà dalla bontà del vino adoperato.

Più il vino sarà buono, il vostro aceto sarà migliore

PICCOLA POSTA

CONTRO LE TALPE

Un abbonato di Soquel, Cal. ci scrive: "Sarei contento di conoscere il mezzo migliore per impedire alle talpe (gophers) di danneggiare le patate".

Noi non conosciamo altro modo di quello di ucciderle, poichè crediamo non esistere delle sostanze innocue che possano tener lontane le talpe dai tuberi di patate appena seminate. Perciò l'unico rimedio è quello di distruggere le talpe prima di procedere alla seminazione.

CONTRO LA FRODE DEI VINI

La Società dei viticultori italiani ha lanciato a firma del suo presidente Arturo Marescalchi, un appello al Governo e ai deputati per ottenere che venga impedita più efficacemente, con opportuni ritocchi alla legge del 1904, la frode dell'artificiale moltiplicazione del vino.

Il male che la Società denunzia ha preso secondo dati statistici che essa espone proporzioni gravi: ad esempio a Milano si berrebbe ogni anno quasi mezzo milione di ettolitri d'acqua gabellati per vino, con un danno per l'amministrazione di quasi 5 milioni di lire in meno d'introito.

Le richieste principali che si vorrebbero accolte per legge, e che già figurano in una proposta presa in considerazione dalla Camera nella seduta del 7 febbraio scorso, sono le seguenti: aumento del personale incaricato di procedere al prelievo dei campioni sospetti, affidando l'incarico anche ai carabinieri, alle guardie forestali, agli ispettori pellagrologici e agli agenti giurati delle Società di viticultori, dei Comizi agrari, ecc.; analisi dei vini anche a richiesta dei privati: costituzione di parte civile delle Società interessate alla produzione vinicola nei giudizi per frode: proibizione del commercio del vinello, proibizione di tenere vinacce, finito il periodo della vinificazione, tranne che a scopi di distillazione, di alimentazione del bestiame o di concimazione; aumento da L. 5 a 10 per ettolitro della multa per i frodatori.

Così emendata la legge, e con un regolamento che dica chiaramente che è proibito aggiungere acqua al vino, e fissati in modo preciso i criteri ai chimici analizzatori per le deduzioni, pare ai viticultori che sarebbe loro data una difesa efficace contro questa diffusissima frode.

IL VINO E' UNA BEVANDA... ANTIALCOOLICA

Noi lo pensiamo da un pezzo, e abbiamo ripetutamente detto che là dove è diffuso il buon vino naturale il vero alcoolismo non si conosce.

Fa piacere ora sentirlo dire anche da medici illustri.

Ecco quello che ha scritto il dott. Charrin, l'illustre professore al Collegio di Francia ed alla Facoltà di medicina di Parigi.

"L'igiene non ha da allarmarsi di vedere il vino naturale riprendere il posto usurpato da una serie di liquori le cui influenze nocive possono essere messe in dubbio.

"L'igiene ha nulla da perdere in questa estensione del consumo moderato del vino naturale. Man mano che l'operaio chiede a questo vino l'eccitante di cui crede aver bisogno, egli cessa di darsi a quella serie di liquori. Ora, un esame imperziale prova che si deve attribuire a questi liquori e non al vino la più grande se non forse l'unica parte dei malefici dell'alcoolismo.

"Così dunque, lungi dal favorire gli odiati progressi di questo alcoolismo, gli si taglia la via raccomandando l'uso del vino naturale".

A. Marescalchi

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

(Disegno di May Manton)

UN'ELEGANTE MANTELLINA

Per le sere di Settembre, generalmente fresche in California, questa graziosa ed elegante mantellina, ora assai di moda, è quanto si possa avere di più conveniente e piacevole. Sulle persone snelle ha un effetto piacevolissimo. Eppure è di facilissima costruzione. Consiste di un unico pezzo di broadcloth, con disegni a fiorami come nella figura, cucito a macchina sulle spalle, con o senza fodera interna (di seta o di crepe de chine).

Questo modello è tagliato su due misure: per ragazze di 16-18 anni e 18-20 anni. In media si richiedono tre yards e mezzo di materiale largo 27 inches.

VESTITO PER BAMBINA

Oggigiorno la moda si interessa anche dei bambini con suggerimenti pratici ed efficaci

Ecco quì un modello di vestitino per bambina dai due ai sei anni, estremamente semplice e pratico e nello stesso tempo grazioso. E' diviso in due parti e può essere fatto con materiale bianco o colorato a piacere. Attraentissimo è il colore bianco combinato con rosa.

Per avere uno dei modelli inviate 10 soldi di francobolli, indicando l'età della bambina, all'amministrazione di questa Rivista (Fashion Department 954 Ashbury St., San Francisco.)

CONSIGLI ALLE MASSAIE

Per risparmiare comprate sempre a contanti. Fate personalmente i vostri acquisti. Siate prudenti nella scelta dei cibi. Al principio di ogni settimana fate un bilancio preventivo delle spese da farsi durante la settimana. Amministrate da voi la casa, non lasciate che altri vi ingeriscano. Studiate il modo di utilizzare gli avanzi.

Non considerate l'economia come un peso ma come un piacere ed un dovere.

PER CHI HA UN PIANOFORTE

Un fabbricante di pianoforti riferiva che spesse volte i pianoforti si guastano perchè sono tenuti in ambienti troppo asciutti. Egli consiglia di tenere nella sala del pianoforte un vaso con fiori o con una piantina che spesso è innaffiata.

— La celebre Professoressa Maria Montessori, la più grande pedagogista vivente verrà in San Francisco nel 1915 per dirigere una Scuola Montessori, per quattro mesi, nel reparto dell'Educazione all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific.

IL VALORE DEI PRODOTTI AGRICOLI

Ecco una statistica, basata sui calcoli dei periti che dà un'idea dell'enorme valore dei prodotti agricoli e minerari del nostro Stato in parte raccolti ed in parte da raccogliersi nell'attuale stagione.

Le cifre sono state compilate e vagliate dal California Development Board.

PRODOTTI DEI FRUTTETI	
Aranci	$24,000,000
Limoni	9,600,000
Pesche	5,600,000
Albicocche	4,200,000
Prugne	7,000,000
Mele	2,500,000
Olive e olio d'ulivo	3,000,000
Angurie	3,000,000
Noci e Mandorle	4,000,000
Vegetali e frutta in conserva	24,000,000
Frutta secca	25,000,000
Totale	$112,150,000
BESTIAME, DAIRY E POLLAME	
Bestiame	$20,000,000
Pecore e maiali	15,000,000
Lana	2,000,000
Burro	17,500,000
Latte e crema	12,000,000
Formaggio ed altri prodotti	6,000,000
Pollame	3,000,000
Uova	12,000,000
Totale	$87,500,000
ORTAGLIE E PRATI	
Orzo	$22,000,000
Frumento	7,000,000
Avena	5,000,000
Granoturco e segale	3,000,000
Luppolo	3,500,000
Riso	5,000,000
Cotone	2,000,000
Barbabietole	5,000,000
Fagiuoli	10,000,000
Patate	12,000,000
Cipolle	5,000,000
Altri vegetali	15,000,000
Fieno	38,500,000
Totale	$133,000,000
VITICULTURA	
Vino da tavola	$ 8,000,000
(Uva passa)	9,000,000
Vino e Brandy	15,000,000
Totale	$32,000,000
PRODOTTI MINERALI	
Petrolio	$75,000,000
Oro	20,000,000
Cemento	8,000,000
Rame	6,000,000
Altri minerali	21,000,000
Totale	$130,000,000
Complessivo Totale	$494,650,000

L'IGIENE DELLA BOCCA

Molte buone ragioni sentimentali, molti casi di malattie lunghe e gravi e di acute sofferenze prodotte negli adulti e nei bambini dalle malsane condizioni della bocca, reclamerebbero dalla società quello stesso compatimento e quegli stessi soccorsi ed aiuti materiali che ottengono altre disgrazie ed altri morbi che sono più visibili ed appariscenti. Ma poichè nella odierna civiltà e nelle moderne città animate da un continuo ardore di traffici, di industrie, di commercio, non si può ormai più fare appello soltanto al sentimentalismo, gioverà rendere persuasa la società nostra (così come ormai ne è intimamente convinta la società anglo-americana) del tornaconto materiale e dei vantaggi economici ch'essa ritrarrà aiutando le istituzioni per le malattie della bocca, ossia le istituzioni stomatoiatriche nelle loro varie forme e manifestazioni. Un individuo che, per malsane condizioni d'ambiente o per debolezza o per malattia non lavora, oppure lavora e produce meno di quanto potrebbe qualora fosse robusto e sano, viene a pesare sul bilancio di quelli che lavorano assiduamente, e che intensamente producono. Questi in certo modo devono lavorare e produrre anche per lui dal momento che il diritto alla vita non può essergli negato. Perciò il problema del benessere sociale si riduce in realtà alla risoluzione di un altro problema, quello cioè di accrescere la potenzialità dei produttori e diminuire il numero dei non produttori. E a questo appunto mira, se ben si considerano le cose, tutto il grande odierno movimento igienico che sorveglia e assiste gli infanti, gli adolescenti, le madri, studia la casa e le industrie, guida la scuola, controlla i viveri, ecc... e finalmente anche rivela la imperiosa necessità di una perfetta igiene della bocca.

Sembra quasi esagerato il parlare d'igiene della bocca in mezzo a così vasti problemi, perchè si reputa generalmente che la bocca sia una piccola quantità trascurabile. Ed invece, il grande e reale valore economico della bocca risulta evidente quando si osservino senza preconcetto alcuni fatti veramente dimostrativi. L'Inghilterra p. es., all'epoca della guerra Boera perdette 2 milioni e mezzo per la invalidità di 2451 soldati unicamente per le cattive condizioni dentarie. — D'altra parte noi sappiamo purtroppo quanto costino alla società i ripetenti delle scuole, ma dobbiamo anche rammentare che molti scolari diventano ripetenti per le malsane condizioni della loro bocca e per le malattie e le deficienze che queste arrecano. — In America troviamo delle Compagnie di assicurazione sulla vita che a proprie spese fanno curare la bocca di coloro che chiedono di assicurarsi, e trovano, così facendo, non uno sfogo ad un sentimentalismo che certo non possiedono, ma un vero e proprio tornaconto.

Tutto ciò dunque dimostra che la questione delle condizioni della bocca diventa oggi una questione collettiva: una questione cioè che autorizza la società a negare ai singoli individui la facoltà di trascurarsi la bocca, poichè questi individui trascurati non soltanto diffondono malattie fra il prossimo, ma producono per la società meno di quanto altrimenti potrebbero. Nel valersi però di questo suo diritto, la società deve anche riconoscere il dovere di creare per i meno abbienti o i nulla-tenenti, delle adatte Istituzioni stomatoiatriche. E poichè i maggiori danni futuri spesso vengono preparati nella età infantile, dovranno anche fra noi sorgere quelle Cliniche dentarie scolastiche che così rigogliosamente prosperano in altri paesi. Anche in questo modo però, non tutte le bocche malate si riuscirà a curare, e perciò bisognerà adoprarsi in guisa da diminuire le malattie della bocca, ossia fare anche in questo campo, saggia opera di prevenzione mediante alcune opportune e facili riforme nell'alimentazione e forse persino nella panificazione, riforme che la scienza illustra con acume e genialità e con pratici esempi. Realizzando questo suo vasto programma curativo e preventivo, la stomatoiatria può davvero diventare anch'essa una donatrice di salute, così come essa è una donatrice di bellezza quando stimola naturalmente lo sviluppo della bocca e della faccia, oppure ne modifica i difetti mediante l'ortopedia delle mascelle.

NOTIZIE AGRICOLE GENERALI

— Nell'Imperial Valley è incominciato il lavoro per la raccolta del cotone che quest'anno è più abbondante degli anni passati. Si lamenta la scarsità della mano d'opera.

— A Lindsay nella contea di Tulare si è formata un'associazione di ulivicultori che intende costrurre una canneria per le ulive in conserva.

— Da Fresno sono stati spediti i primi carri di fichi, varietà Smirna. Causa la guerra europea il prezzo dei fichi è salito da 4 soldi alla libbra a 5 e mezzo.

— Gli agricoltori della contea di Kern stanno facendo le pratiche per ottenere la nomina di un farm-adviser per l'incremento dell'agricoltura.

— Nel distretto di Lodi è terminata la stagione delle pesche; a metà di agosto circa è incominciata la spedizione delle uve primaticce.

— Nella seconda settimana di Agosto fu spedito da Modesto il primo vagone di Thompson seedless.

— Le uve da tavola nella contea di Tulare quest'anno sono eccezionalmente magnifiche.

— Si prevede che entro i mesi di settembre e ottobre saranno spediti dallo stato più di ventimila tonnellate di raisin.

— Il mercato del luppolo, causa la guerra europea è incerto. Si prevede che quest'anno il raccolto del luppolo negli Stati Uniti sarà di circa 260 mila tonnellate, 100 mila delle quali saranno raccolte nella California.

Si prevede che in seguito al repentino e vertiginoso rialzo nel prezzo dello zucchero negli Stati Uniti, in seguito alla guerra europea, nel venturo anno, verrà notevolmente aumentata l'area di coltivazione della barbabietola da zucchero nelle contee della California che questo anno fu assai minore causa la riduzione della tariffa protettrice sugli zuccheri.

..I coltivatori di riso a Gridley prevedono un abbondante raccolto di questo cereale la cui coltura è si può dire nella sua infanzia negli Stati Uniti. Da pochi acri di coltivazione quest'anno si è passato a 10 mila acri.

— Il prezzo fissato dalla California Association Raisin Co. per le uve da raisin è un po' inferiore a 4 soldi per libbra.

— Il farm-adviser della contea di Yolo ha iniziato una vera campagna per sterminare i ragni rossi che hanno assai danneggiato i frutteti di quel distretto.

— Il carnevale delle mele di Sebastopol in contea di Sonoma quest'anno ha ottenuto splendido successo. Molti furono i visitatori che si recarono ad ammirare la riuscitissima mostra.

— Gli agricoltori della contea di Kings quest'anno allevano molti tacchini che sono utilissimi come distruttori di insetti che infestano gli orchards di quelle località.

— Si prevede che quest'anno il raccolto delle ulive a Corning, in contea di Tehama sarà uguale a quello dello scorso anno e che il prezzo non sarà inferiore, $200 dollari per tonnellata. E' probabile anzi che data la guerra europea si faranno dei prezzi migliori. Le ulive più ricercate sono quelle della varietà Mission.

— Anche ad Oroville il raccolto delle ulive si presenta sotto favorevoli auspici a meno che non capitino dei contrattempi.

— Si aumenti gradualmente la razione ai piccoli maiali in crescita poichè il profitto che si ricava nell'allevamento dei maiali è proporzionale alla celerità del loro sviluppo.

— Non dimenticate di fornire verdura in abbondanza acqua fresca e pura e molta ombra alle vostre galline durante le giornate calde.

— Più si accrebbero le tasse sull'alcool in Francia (nel 1850 erano di 37 fr. l'ettolitro, nel 1870 andarono a 156. nel 1900 a 200) e più aumentò l'alcoolismo. Come si spiega? Lo spiegò un'inchiesta medica. Più crescono i pesi sull'alcool e più si beve robaccia sofisticata e più pericolosa per la salute che il vero alcool etilico.

— Per distruggere i pidocchi nei gallinacci si consiglia l'impiego di una miscela fatta di 3 parti di gasolina e 1 di fenico da spargersi sul piumaggio e sui sostegni del pollaio.

IL LEGNO QUASSIO CONTRO I PIDOCCHI DELLE PIANTE

Più volte abbiamo indicato questo semplice ed efficace rimedio. Ecco come si prepara:

Secondo la formula Whithead. si prendono 100 grammi di quassio in pezzi e si fanno bollire in 10 litri d'acqua. Il liquido così ottenuto si unisce ad altri 10 litri d'acqua, in cui siano sciolti 100 grammi di sapone nero. Così, scrive l'"Amico del contadino" all'azione insetticida del quassio, si aggiunge quella dell'emulsione saponosa.

Usando il solo quassio, bisogna portare la dose al 2 per cento, cioè kg. 2 di quassio in 100 litri d'acqua facendo l'infusione a caldo. Per rendere più adesiva la soluzione, si aggiungono 8 kg. di melasse o di destrina, il legno quassio costa 75-80 centesimi al chilogramma.

COLTIVAZIONE DI GIGLI IN VASO

E' questo un sistema largamente usato in Inghilterra, permettendo esso di avere fiori, coltivati in vaso, da potersi usare come decorazione degli ambienti, senza pericolo di lordare con terra o bagnare con acqua i mobili su cui si mettono. Si tratta di coltivare i gigli in vasi senza drenaggio, ossia senza alcun foro per l'uscita dell'acqua, sostituendo alla terra del muschio finissimo e, per quanto possibile, sminuzzato.

A tempo opportuno si mettono alcuni bulbi di giglio in un vaso avente un diametro di circa 20 centimetri. I bulbi dovranno essere sotterrati nel muschio ad una profondità per lo meno di cinque centimetri. Si preme poi moderatamente , ma fermamente, il muschio e, se questo è secco, si inumidisce per bene. Si pone poi il vaso in un ambiente che, sia esso illuminato o buio, deve essere fresco, tenendo presente che il muschio ritiene magigormente l'umidità che non il terricchio, e per tanto, dopo la prima volta, per alcune settimane non è più necessario annaffiare il vaso.

LA FRUTTA IN CASA

Le mele

E' risaputo, scrive Ludwig Graul, che per una regolare digestione dei bambini non vi è nulla di più sano e indicato di somministrare loro ogni mattina la polpa di una bella mela cotta da poco, come del resto si usa in molte famiglie inglesi.

Ricorda anche il Graul che un albergo in Slesia si era acquistata fra i viaggiatori una grande rinomanza con una mela. Ad ogni viaggiatore veniva servito in camera prima della notte una bella mela, la quale non veniva messa in conto.

Una mela cruda mangiata prima di andare a dormire è molto utile perchè gli acidi della mela puliscono denti, palato, stomaco e intestini.

Nell'igiene alimentare della casa le mele hanno parte importante sia allo stato fresco che a quello preparato nel modo che indichiamo. La composta di mele, la zuppa di mele, l'acqua di mele, sono rinfrescanti e lassativi che per alcuni malati rendono grandi servigi.

Le mele in composta

Si sbucciano le mele proprio liscie, si tolgono con attenzione, col punzone, i semi, e di poi ogni mela vien messa subito in acqua bollente, affinchè resti bianca; l'acqua si inacidisce con succo di limone. Subito dopo che ogni mela ha raggiunto la mollezza, si toglie colla schiumarola e si mette su di un recipiente largo, casseruola od altro. Allorchè son tutte così preparate, si polverizza sopra molto zucchero, poi si versa un po' di succo di mele e di quell'acqua nella quale furono cotte le mele. Il liquido deve sopranuotare sulle mele. Si coprono con carta pergamena e si lascia ancora bollire un po', poi si tolgono dal fuoco; si lasciano raffreddare, indi si mettono ben pigiate in vasi di vetro a collo largo e quindi si mette il succo fin sopra le mele; se quello non basta, si mette sciroppo di zucchero. I recipienti così preparati si chiudono ermeticamente a tenuta d'aria; si mettono in caldaia isolata con paglia o fieno, si fanno cuocere 10 minuti e il giorno dopo si tolgono e si ripongono. L'acqua nella quale furon cotte le mele si può mettere in bottiglie ben tappate e legate con spago; sterilizzata come ora si è detto, può poi servire per fare gelatina, flan di mele, limonata, ecc., e si può pure subito farne della gelatina.

Giannelli che è un bravissimo ciclista, volle una volta andare a cavallo senza conoscere molto l'equitazione.

A un certo punto il cavallo spaventato, si mise al galoppo, e il cavaliere fu buttato innanzi sul collo del cavallo.

Suo zio che lo vide passare di furia, gli gridò dietro scherzando:

— Che fai con quelle braccia attorno al collo del cavallo?

— Sto cercando il freno, ma non lo trovo.

LA COLORAZIONE DEI FIORI

Circa 25 anni fa il francese professore Courchet iniziava i primi studi sula colorazione dei fiori gialli, assodando che essa proveniva dalla presenza di una infinità di granellini detti "cromoleuciti"; più tardi, nel primo decennio di questo secolo, una dotta inglese, la signorina Waldale, dimostrò che i fiori bianchi devono il loro candore esclusivamente all'assenza di ogni pigmento colorante nei loro tessuti, non esistendo il color bianco nella circolazione floreale. Ora un altro scienziato francese, Raul Combes, è riuscito a raccogliere dai petali di tutte le tinte un liquido pigmentario e ad estrarre da esso materia pura, il "pigmento giallo", provando come da esso solo derivino tutte le più svariate colorazioni floreali. A pena infatti agisca su di esso l'idrogeno nascente, il giallo si trasforma in violetto e questo alla sua volta in rosso, sotto l'azione di un ossido o d'altra sostanza consimile. Viceversa l'oggetto nascente riconduce il pigmento violetto al giallo primitivo.

Uno stupefacente esperimento fece il Combes per avvalorare la sua teoria. Collocato un mazzo di fiori rossi — rose, anemoni, papaveri — sotto una campana di vetro, vi introdusse dell'aria carica di ammoniaca, e, sotto l'influsso alcalino, le corolle rosse divennero violacee, poi azzurre e le rose persino verdi. Per converso i fiordalisi, le pervinche e le campanule, sottoposti a vapori di acido cloridrico, divennero di un bel rosso vivo. Tale scoperta, importante dal lato scientifico, apre praticamente alla floricoltura dei campi sin qui inesplorati.

—Dal 29 Settembre al 3 Ottobre sarà tenuta a Fresno la fiera annuale agricola-industriale di quella contea. Il successo è assicurato.

La mostra sarà divisa in ventidue sezioni fra le quali una per il bestiame, una pei prodotti agricoli, una per l'istruzione, una per le belle arti, una femminile, una per la coltivazione dei fiori ed una per la mostra dei cavalli alla quale concorreranno espositori da tutte le parti della Costa del Pacifico.

—A St. Helena, in contea di Sonoma, nei giorni 4-7 Settembre si terrà il Vintage Carnival o Feste Vendemmiali.

L'EVOLUZIONE DELLA PESCA

Oltre duemila navi da pesca a vapore, di cui quattro quinti sono inglesi, sfruttano adesso le regioni poco profonde dell'Atlantico fra il circolo polare ed il Sud del Marocco, servendosi di reti inferiormente larghe una ventina di metri, che vengono trascinate lungo il fondo del mare tenendole giù con due pesanti ammassi di tavole grandi presso a poco come un biliardo di buone dimensioni.

Questo moderno sistema di pesca sempre più diffuso moltiplica, si capisce, il profitto, ma minaccia in pari tempo i cavi telegrafici sottomarini, che aumentano essi pure di pari passo. Quaranta importanti rotture si deplorarono infatti nello spazio di dieci anni, nelle sole linee al servizio dell'Inghilterra, con lunghe interruzioni e spese non indifferenti.

LA MUSICA E LE GALLINE

Certa signora Creamer, proprietaria d'una fattoria a Springrield — Stati Uniti, — ed in pari tempo dilettante di musica, osservò che i giorni in cui suonava il pianoforte le sue galline producevano maggior numero di uova. Per tentare un esperimento, fece portare lo strumento nel pollaio e cominciò ad eseguire uno dopo l'altro parecchi pezzi.

Il risultato fu a quanto sembra stupefacente: una vera pioggia d'uova; tanto che altre coltivatrici invitarono la Creamer, servendosi, in causa della loro ignoranza artistica, di organetti e di fonografi. Il fenomeno sarebbe dovuto all'effetto di intensificazione e di acceleramento che la musica produce su molte manifestazioni fisiche.

— La Ditta Paganini, Bricca & Co., rappresentanti della Ditta De Nobili per la fabbricazione dei sigari toscani ha traslocato i suoi uffici e magazzini in più ampi locali al 513-517 Sansome St., San Francisco.

—Il presidente dell'Università Commerciale di New York, Johnson, è del parere che la guerra europea avrà un effetto altamente benefico sull'agricoltura americana ma che diverse industrie saranno gravemente compromesse.

—L'uomo capace di far crescere due fili d'erba, scrive John A. Britton dell'Università di California, là dove prima ne cresceva uno solo, è un benefattore dell'umanità.

STORIE O LEGGENDE DI MOSTRI

Recentemente fu portato all'ospedale di Tarbes, a Parigi, un ragazzo di tre anni che è un mostro.

Il suo corpo minuscolo e difforme pesava appena tre chilogrammi e la sua testa, che è formidabile, arriva al peso di venti chili e aveva un aspetto addirittura impressionante.

In tempi passati il disgraziato piccolo mostro non sarebbe stato sottomesso alle investigazioni della medicina; egli sarebbe stato ucciso, bruciato probabilmente, giacchè in tempi antichi, non meno che nel Medio Evo la parola pietà era vuota di senso e l'uomo che circondava la sua esistenza di un mondo soprannaturale e fantastico di fantasmi, di presagi, di prodigi e di mostri, non indietreggiava davanti le peggiori crudeltà se esse, a suo modo di vedere, avessero potuto allontanare da lui quei pericoli fantastici.

Durante molti secoli la nascita dei mostri fu creduta un annunzio di pubbliche calamità: guerre, peste, carestie. Si credeva generalmente che essi fossero di origine demoniaca, frutto di amori di un demone con una donna.

Quando l'aspetto del mostro richiamava la figura di un animale gli si attribuiva un'origine bestiale e in questi casi molte volte furono operate delle persecuzioni seguite dall'uccisione dei due colpevoli o presunti tali.

Plinio ed Aristotele riconoscevano che i mostri sono dei giochi o errori di natura, ma le favole antiche sono piene di descrizioni di creature chimiche, spaventevoli e meravigliose.

E' inutile del resto rimontare a fonti così lontane per trovare delle ampie descrizioni di questo genere e il padre della chirurgia, il celebre Ambrois Parè, ce ne offre una raccolta abbondante e straordinaria.

Nel suo libro dei "Mostri" che data dal 1573, egli ha riunito con cura tutto ciò che ha potuto trovare di fatti fantastici, di inverosimili favole presso gli autori di tutti i tempi, confortando i suoi scritti con stupefacenti illustrazioni.

"Le origini dei mostri sono molto svariate, la prima è la collera di Dio". Egli parla in seguito delle origini bestiali, ma afferma sotto la scorta di altre autorità molto serie che i rapporti con i diavoli sono sterili.

Detto ciò egli ci fa la descrizione di innumerevoli mostri. Nel 1110 egli scrive, a Liegi nacque un maiale con la testa, le mani e piedi di uomo.

Nel 1564 a Bruxelles un altro maiale venne al mondo con la testa e le spalle di uomo.

Il popolino lo massacrò insieme alla scrofa che lo aveva messo al mondo. Ancora in Belgio, ad Anversa nel 1571, la moglie di un tipografo a nome Michele che abitava nell'appartamento di Jean Mollin, sarto teatrale, dall'insegna "Piede d'Oro" alla Camerstate mise al mondo il giorno di San Tommaso un mostro nato prima che la gestazione fosse compiuta e che aveva il corpo di un uomo, i piedi di cane e la testa di uccello.

E questo non è tutto; la galleria di mostri che Parè ci fa vedere in tutti i suoi dettagli è coisiderevole.

Vi è il pollo della testa di uomo; il mostro con in testa il cappello cardinalizio che nacque in Polonia, il mostro cane che fu mandato al Papa, il mostro dalla faccia umana e che rassomiglia ad una anguilla, il mostro dal naso ad uncino, dal collo di rettile e dagli occhi fiammeggianti, dai piedi agili, che riempiva la stanza di fumo e che le donne dovettero soffocare con dei guanciali!

Oggidì però la scienza spiega in modo ben diverso che non attribuendoli alla bontà o all'ira della divinità questi dolorosi fenomeni.

ADDIZIONI STATISTICHE

Quanto si lavora durante un intero anno, nessuno vi pensa, nè il lavoratore nè chi assiste al suo lavoro.

Eppure se i lettori avessero la pazienza di fare un po' di calcolo, vedrebbero uscir fuori delle cifre curiose e interessanti.

Difatti rivolgendo il pensiero su taluni individui il cui lavoro passa inosservato, si vede che il loro lavoro di un anno diventa incredibilmente enorme.

Prendiamo, per esempio, il lattivendolo, che tutte le mattine porta sulle spalle 40 litri di latte. E' una fatica sopportabile, ma esso al 31 dicembre avrà portato sopra le sue spalle la bellezza di 14.600 litri, cioè quanti ne conterrebbe un vaso di 13 metri cubi e mezzo.

Questo latte va nelle famiglie o nei caffè. Ebbene il bambino che tutte le mattine solleva la tazza per berne un bicchiere, a fine di anno avrà sollevato un peso di 91, 250 chilogrammi.

Un cameriere di caffè a fine d'anno avrà portato ai clienti 15.000 tazze di latte o di cioccolato, 35.000 di caffè, 26.000 bicchieri di birra, 2.000 bibite assorbite, 5.000 bicchierini di liquori, 10.500 gelati e 40.000 paste.

Per trasportare tutta questa roba in una sola volta occorrerebbero parecchi carri.

Il portalettere in dodici mesi ha camminato per parecchie migliaia di chilometri trasportando 15 mc. di carta.

Un conduttore di trams elettrici, in un anno percorre tanta strada da fare tutto il giro del mondo.

—Secondo i calcoli della California Walnut Growers Association quest'anno si raccoglieranno circa 10.539 tonnellate di noci. La qualità è eccellente.

GRANDI RISERVE DI CACCIA AMERICANE

Tutti conoscono per fama il grande Parco nazionale americano di Yellowstone, misurante 9000 chilometri quadrati; magnifico ammasso di montagne, di laghi, di fiumi, di geyser, dove la caccia è proibita in qualunque stagione e dove un distaccamento di truppe protegge la vita degli orsi, delle antilopi, dei wapiti e di altri animali raccoltivi per impedire l'estinzione delle rispettive razze.

Ora quattro altre grandi riserve vennero costrutte allo stesso scopo: una dello Stato di Montana, specialmente intesa alla difesa del bisonte, su un territorio di 28 miglia quadrate ;una attorno al monte Olimpo nello Stato di Washington, di 242.000 ettari; una terza di 40.000 ettari nel Minnesota, e finalmente una vastissima di circa 800.000 ettari nell'Arizona settentrionale.

Così la capra di montagna, il muflone, l'antilocapra americana, l'elce gigante, l'orso grigio ed altre varietà zoologiche che la furia di distruzione spiegata in passato dai cacciatori minacciàva di far sparire rifioriranno in breve numerose. Parecchie riserve minori stabilite nelle isole e lungo le coste, sono inoltre destinate alla riproduzione degli uccelli acquatici.

PER LA VITA PRATICA

Spesso i guanti ed altri oggetti di pelle si coprono di piccole chiazze di muffa che vengono chiamate comunemente "fioritura". Esse si possono togliere benis simo lavando con una debole soluzione di acido fenico o con una soluzione di acido borico al 3 per cento. Si strofina poi l'oggetto con un pannolino umido d'acqua e si asciuga bene. Ove la pelle rimanesse indurita, per ridarle morbidezza basterà, se si tratta di guanti, strofinarli fra le mani. Gli oggetti più consistenti si spalmeranno invece ripetutamente con olio di pesce.

—Il caffè macinato sparso in abbondanza sulle penne della selvaggina uccisa di fresco servirà a conservarla a lungo ed a farla stagionare equabilmente. Si dovrebbe ricorrervi sempre specialmente in caso di spedizione per ferrovia.

— Per ridare bianchezza ai fazzoletti ingialliti a causa di successive lavature poco accurate, è consigliabile immergerli per dodici a ventiquatt'ore in una soluzione di poca argilla da pipe in acqua calda.

— E' noto che l'olio, conservato a grandi quantità negli orci di creta smaltata, depone al fondo la morchia, il cui contatto è pernicioso all'olio stesso perchè gli comunica un cattivo sapore. Ora per impedire tale contatto, basterà interporre fra l'olio e la morchia una strato di 10 a 15 centimetri d'acqua pulita. Siccome il primo galleggia e la seconda precipita, la separazione completa sarà così ottenuta.

— Si può conservare il colore alle piante per erbari facendole passare lentamente in una soluzione di una parte di acido ossalico in 600 parti di alcool, scaldata fino a che cominci ad evaporare. Estratta la pianta, si scuote per far cadere l'eccesso del liquido e si mette a seccare fra due fogli di carta da filtro.

—Si prevede che il raccolto delle uve da tavola sarà di circa 8000 vagoni (più di 1600 dello scorso anno).

DOPO IL CAFFE'

Una signora: Vorrei comprare delle sedie per salotto da ricevere. Vorrei qualche cosa di veramente nuovo.

Il negoziante: Ho proprio quello che fa per Lei. Vede questa bella sedia? si accomodi.

La signora: Ma è una sedia orribile! Non ho mai visto nulla di più incomodo; non ci potrei star seduta cinque minuti.

Il negoziante: Precisamente! Lei mi ha domandato una sedia per salotto da ricevere. E' la sedia ideale per le visite!

— Mio caro — diceva la moglie melanconica — se tu muori prima di me, mi aspetterai su quella spiaggia lontana, non è vero?

— E' probabile — rispose il marito con uno sbadiglio — ho sempre avuto da aspettarti da per tutto dove sono andato.

Un famoso avaro viene fermato da un tale che gli chiede l'elemosina.

— Non mi piace fare la carità per istrada; è una ostentazione. Eccovi il mio indirizzo. Venite a casa mia.

E gli porse il biglietto di visita di un amico.

La cameriera spolverando fa cadere un vaso magnifico che si rompe in tre pezzi soltanto.

Al rumore accorre la signora.

— Meno male! — dice sorridendo la cameriera. — Nella disgrazia sono stata abbastanza fortunata.

— Come? — grida la signora. — Distruggi un vaso che costa più di trecento lire e dici che sei stata fortunata?

E la cameriera imperterrita:

— Si vede bene che non tocca a lei raccattare i pezzi!

Un damerino vede passare una signora: la figurina, svelta ed elegante, promette bene: ed egli, pur senza averla ancora vista in faccia, la segue ostinatamente per una mezz'ora.

Finalmente lei si volta mostrando un ceffo orribile e dice:

— Signore! Io non capisco la sua insistenza!

— Ma, veramente... non la capisco neppur io!

Avviso di u nsindaco della Valle Brembana.

Per il 18 del mese deve aver luogo nel comune di... una gran fiera di bestiame. Il municipio ha deliberato dei premi ai migliori capi che figureranno al mercato.

Ecco un brano dell'apposito manifesto sindacale:

"Suini: Due premi da lire venti ai due più bei maiali.

"Non possono concorrere che gli abitanti della provincia!"

Uno studente incontra l'amico che ritorna da una conferenza dei futuristi.

— Di', quando ti disponi a restituirmi quelle cinque lire?

— Eh, caro, capiti maluccio! Proprio stasera ho appreso a "cancellare dalla mente tutte le memorie del passato..."

Il Vangelo dice di baciare la mano che vi percuote; ma questo è niente in confronto a quello che ho visto io all'albergo stamattina.

— Che cosa diamine hai veduto?

— Ho veduto il lustrascarpe che lustrava gli stivali che l'hanno preso a calci la sera prima.

—Il raccolto dei fagiuoli è promettentissimo.

—E' incominciato il lavoro per il raccolto delle foglie di tabacco su una piantagione del Nord della California, su basi commerciali, vicino ad Oroville. Furono piantate 150 mila piante di tabacco della varietà Arabica su 16 acri di terreno. Si prevede un raccolto di circa 100 mila libbre di tabacco.

A
&
E

KAMARIN

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., DECEMBER 1914 No. 4.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

L'IMPONENTE EDIFICIO Dell'ORTICOLTURA

all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacifico

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., DECEMBER 1914. No. 4.

Il Monitore Californiano

—(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)—
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino | Dr. S. Schirò } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

L'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

Fra poco più di due mesi — e più precisamente al 20 di febbraio — l'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific aprirà i suoi battenti ai visitatori del mondo.

V'è qualcuno che ne dubita? Lo consigliamo a recarsi subito nel recinto della grandiosa Mostra ad Harbor View. Ogni dubbio svanirà nel'la sua mente come nebbia al sole. Si può quasi dire che l'Esposizione ha già incominciato a funzionare tant'è la ressa dei visitatori che accorrono nel pomeriggio d'ogni giorno, e più specialmente nei tepidi meriggi domenicali, ad ammirare l'imponente vastità dei ciclopici lavori che sorgono come per incanto sulla spianata di Harbor View. Gli edifici principali sono tutti terminati. I palazzi dei vari Stati della Confederazione che hanno deciso di prendere parte alle gare del Lavoro e delle Industrie sono ultimati. In alcuni si stanno già disponendo le varie mostre. L'imponente edificio delle Contee della California, che raccoglierà i prodotti agricoli ed industriali dello Stato venne solennemente inaugurato nello scorso mese di novembre. I giardinieri sono febbrilmente occupati nel 'lavoro di abbellimento delle Corti e dei viali.

Le vie principali per il passaggio delle automobili e dei pedoni sono pronte. Nel reparto dei divertimenti alcuni ritrovi sono già aperti al pubblico.

La partecipazione delle potenze estere si annuncia fin d'ora di gran lunga superiore alle più legittime aspettative. Nonostante il perdurare e l'aggravarsi della guerra europea la Francia ha ufficialmente riaffermata la sua intenzione di partecipare alle mostre dell'Industria e delle Arti, Italia, Spagna, Portogallo, Danimarca Olanda, Turchia, Canada, le repubbliche del sud e del Centro America, l'Australia, il Giappone, la Cina, ecc., contesteranno agli Stati Uniti il primato nell'industria e nel Lavoro.

Anche nel caso che la guerra europea dovesse — come pare — prolungarsi assai innanzi nel 1915 è ormai indubitato che la nostra Esposizione Mondiale avrà un grandissimo successo morale. Finanziario forse no: morale sì. Certo gli americani tutti accorreranno a visitare questa colossale Mostra Universale sintesi vivente del genio umano creatore.

E sarà bello ammirare qui sulle rive del Pacifico le mirabili vittorie del Lavoro umano mentre al di là dell'Atlantico la barbarie medioevale irrompe furibonda seminando la distruzione e la morte.

Saggia fu la deliberazione del Consiglio Direttivo dell'Esposizione di non rinviare la grande Festa causa la guerra. Saggia ed istruttiva. La monumentale Esposizione assumerà così il carattere di una severa condanna alla guerra fraticida che invanamente fa rosseggiare di sangue le vecchie contrade europee.

MERRY XMAS!

Gentili lettrici, amici lettori, eccovi il fraterno augurio natalizio del MONITORE. Merry Xmas!

Lieto veramente non potrà essere quest'anno il Natale. No. Troppo sangue gronda nei vecchi paesi d'Europa. Troppe vittime giovanissime la guerra sta mietendo. Troppe vedove, troppi orfani sono lì a maledire in quest'ora tragica.

E' vero In Italia, nell'amata patria nostra, il demone guerresco non ha scatenato la sua furia omicida. In Italia si lavora e si attende.

L'augurio nostro è che il nostro paese possa proseguire indisturbato nel suo pacifico cammino non contaminato dal proprio e dall'altrui sangue.

Il fatto che l'Italia ha saputo mantenersi neutrale ci ha aumentate le simpatie e la considerazione degli americani che non nutrono affatto sentimenti bellicosi. Le nostre recenti imprese coloniali in Africa avevano affievolite le simpatie del pubblico americano, ma oggi il saggio ed umano pacifismo della nazione italiana ha fatto dimenticare quei giovanili trascorsi.

Il nostro augurio, in quest'ora funesta è che i generosi sforzi delle potenze neutrali riescano a porre fine al mostruoso conflitto ed in Europa albeggi finalmente una più serena aurora di pace e di lavoro. Ritorni l'agricoltore ai suoi campi e l'artigiano alle sue officine. Hanno sofferto abbastanza.

Lettrici e lettori è questo certo il vostro augurio. Lasciamo ai folli i sogni di gloria e di potenza. A noi la pace.

LE ELEZIONI DI NOVEMBRE

Poichè questa rivista non ha alcun carattere politico ci asterremo dal fare dei commenti sull'esito delle elezioni generali tenutesi il 3 novembre in California e negli Stati della Confederazione come ci astenemmo dal fare dei pronostici prima delle elezioni.

Non possiamo però non congratularci colla massa elettorale californiana per la splendida vittoria di Hiram W. Johnson che con una strepitosa maggioranza fu rieletto alla carica di Governatore dello Stato. I farmers californiani hanno votato in blocco per Johnson sicuri di avere in lui, come ebbero finora, un amico fedele ed un difensore dei loro interessi di classe.

Così pure ci congratuliamo per la nomina a Senatore Federale di Phelan, l'ex sindaco di San Francisco un provato amico degli agricoltori.

Per cio che riguarda l'esito della votazione referendaria sulla questione proibizionista parliamo in altra parte del giornale. Qui deploriamo la sconfitta dell'emandamento No. 47 che avrebbe permessa all'industria enologica una libertà d'azione per un periodo di 8 anni. La disposizione degli elettori alle volte è assai curiosa.

LE BANCHE FEDERALI DI RISERVA

Al 16 di Novembre vennero aperte al pubblico le Banche Federali di Riserva (Federal Reserve Banks) dopo non pochi mesi di duro lavoro preparatorio da parte della commissione appositamente creata a questo scopo. Queste banche sono strettamente commerciali e costituiscono il più importante e più notevole mutamento al meccanismo finanziario americano degli ultimi cinquant'anni.

Secondo l'espressione del Segretario Federale del Tesoro, McAdoo, l'apertura di queste Banche Federali segna "una nuova era nella storia del commercio e del movimento finanziario in questo paese".

L'istituzione di queste Banche Federali metterà un termine all'annuale ansietà delle generazioni passate per la scarsità del danaro e del credito necessari per il maneggiamento e trasporto dei raccolti e darà una stabilità al commercio bancario finora invanamente auspicato, distruggendo permanentemente le estreme e nefaste fluttuazioni nelle rate d'interesse e nel credito che hanno caratterizzato nel passato le operazioni finanziarie. Il Dr. A. H. Giannini, Vice-Presidente della Banca d'Italia parlando con un nostro rappresentante sull'importanza dell'istituzione di queste Banche si è dichiarato entusiasta di questa innovazione i cui benefici, nell'agricoltura, nell'industria e nei commeci, saranno notevoli e duraturi.

EAT-AN-APPLE-A-DAY

E' la parola d'ordine. Eat an apple a day: mangiate una mela al giorno. Prenderete, come si suol dire, due piccioni ad una fava. Conserverete la vostra salute, perchè tutti gli igienisti sono d'accordo nell'affermare che la mela è notevolmente igienica, e promoverete l'industria della frutta.

Quest'anno, negli Stati Uniti, la produzione della frutta è stata enorme. Superiore di molto al consumo domestico. Date le attuali tristi circostanze in Europa, almeno per ora, non si può fare grande affidamento sull'esportazione. Bisogna quindi, in un modo o in un altro, stimulare il consumo locale così il movimento eat an apple a day che naturalmente ha trovato consenzienti tutti i farmers dell'Ovest.

Vi è pure un'altra parola d'ordine o "slogan", come dicono gli americani: "Buy a box of apples". Comperate una cassa di mele, che ricorda il famoso "Buy a bale of cotton" che riuscì tanto vantaggioso ai cotonieri del sud.

Raccomandiamo ai nostri lettori di fare buon viso a questi avvertimenti. Comperiamo delle casse, non una sola cassa di mele. Pensiamo che quest'anno furono prodotti 50 milioni di barili di mele. Il produttore deve pur venderle se non vuole andare incontro al fallimento. Aiutiamolo. Oggi a te, domani a me.

LA GUERRA E LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Nessuno può negare che nel mese di Novembre la situazione commerciale-finanziaria ha avuto un genuino e notevole miglioramento: specialmente nella seconda quindicina. Le condizioni monetarie sono relativamente più facili e nell'assieme le varie attività commerciali si presentano sotto favorevoli auspici. Alcune industrie sono ancora alquanto depresse ma è indubitato che quanto prima esse pure riceveranno l'impulso necessario per la ripresa delle loro attività. Negli Stati Uniti i pronostici sono ottimistici, poichè il commercio d'esportazione è in notevole aumento, la allarmante situazione dei coltivatori di cotone del sud si va rischiarando e più ancora perchè il credito si espande e le rate d'interesse sono più facili. L'inaugurazione delle Banche Federali di Riserva ha contribuito in modo grandissimo al risveglio delle attività industriali e commerciali.

Il dipartimento Federale di Agricoltura calcola che per quest'anno i più importanti prodotti agricoli hanno un complessivo valore di $5.068.742.000 ossia 104 milioni di dollari in più dello scorso anno, nonostante il danno di 418 milioni di dollari sofferto dai coltivatori di cotone del sud causa la guerra.

La continua domanda di prodotti e merci americane dall'Europa va estinguendo l'ammontare delle obbligazioni che gli americani hanno verso il capitale europeo. Continuando di questo passo si arriverà presto al pareggio e più tardi diventeranno creditori gli americani in rapporto agli europei. E' veramente un avvenimento provvidenziale che mentre l'Europa è flagellata dalla guerra e perciò è ridotta la sua potenzialità produttrice, in America il raccolto dei prodotti naturali è abbondantissimo.

IL MONITORE

GLI ALBORI DELL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

Uno degli artistici ingressi al Palazzo dell'Educazione

LE VITTORIE DEL PROIBIZIONISMO NEGLI STATI UNITI

La sconfitta dei proibizionisti in California e nell'Ohio alle elezioni del 3 Novembre scorso non ci deve lasciar dormire fra due guanciali. Poichè infatti se in questi due Stati dell'Unione la vittoria è arrisa ai fautori del buon senso e della libertà personale in altri Stati purtroppo il proibizionismo è uscito trionfante dalle urne.

Nello Stato dell'Arizona gli elettori, con una piccola maggioranza, hanno adottato un drastico emendamento costituzionale che proibisce a datare dal 1 Gennaio 1915, la manifattura e la vendita di bevande alcooliche e l'importazione nel territorio dello Stato di dette bevande "per nessun pretesto". Questa legge ha fatto chiudere 2 fabbriche di birra, più di novecento rivenditori al minuto di vini e liquori dovranno sospendere questo commercio.

Nel Colorado, con una maggioranza di circa 12 mila voti fu approvata una legge proibizionista che andrà in vigore al 1 Gennaio 1916. Questa legge costringerà 12 fabbriche di birra a sospendere il lavoro e farà chiudere 2800 saloons. La legge non è così drastica come quella dell'Arizona ma nei suoi effetti non differisce affatto. Gli anti-proibizionisti intendono inaugurare una forte campagna per un nuovo referendum allo scopo di annullare l'insana misura.

Lo Stato del'Oregon si è schierato fra le file dei dry con 25 mila voti di maggioranza. Circa 2000 saloons dovranno chiudere e due fabbriche di birra dovranno sospendere il lavoro al primo Gennaio 1916.

Lo Stato di Washington ha seguito l'esempio dell'Oregon adottando una legge proibizionista, con circa 15 mila voti di maggioranza. Questa legge farà chiudere più di tremila saloons e chiuderà i battenti di 25 fabbriche di birra al primo Gennaio 1916.

Sono così quattordici gli Stati della Confederazone Americana che hanno promulgato delle leggi rigidamente proibizioniste per proibire la manifattura e la vendita delle bevande alcooliche. Questi Stati sono: Arizona, Colorado, Georgia, Kansas, Maine, Mississippi, North Carolina, Oregon, Tennessee, Washington, West Virginia, Virginia, Oaklohoma e North Dalitica.

Si ammette che le recenti vittorie dei proibizionisti nell'Ovest sono dovute alla mancanza di attività e di cooperazione dei commercianti in vini e liquori.

I proibizionisti vinceranno anche in California (dove hanno raccolto 361. 260 voti) se non si inizia subito una efficace e continua propaganda educativa e poitica.

Il partito proibizionista è forte e dispone di mezzi. E' animato da una costanza e da una persistenza eccezionali. Per fronteggiare la loro deleteria influenza è necessario che i viticultori ed i vinicultori si mantengano sulla difensiva e combattino con indomabile pertinacia per preservare l'industria Californiana dai pericolosi attacchi dei proibizionisti.

Sopratutto è necessario non dormire sugli allori.

LA CAMPAGNA ANTI-PROIBIZIONISTA E L'ATTITUDINE DI QUESTA RIVISTA

Il MONITORE CALIFORNIANO, fu affermato da amici e simpatizzanti, dedicò buona parte delle sue colonne, fino dallo scorso mese di gennaio alla propaganda anti-proibizionista in difesa dei diritti e degli interessi dei numerosi viticultori, fabbricanti e commercianti in vini e liquori che sarebbero stati crudelmente colpiti qualora fosse stato approvato l'emendamento Costituzionale alle elezioni dello scorso novembre.

Con editoriali nostri ed articoli speciali di nostri collaboratori, in italiano ed in inglese, tenemmo continuamente desta l'attenzione degli elettori italiani concorrendo così alla vittoria dell'industria viticola californiana.

Questo fatto venne riconosciuto da moltissimi lettori ed abbonati e ditte italiane.

Qui riportiamo copia di una lettera inviataci dal Segretario della "California Grape Protective Association", Mr. H. F. Stoll, che ringrazia il MONITORE per la sua valida cooperazione.

Ecco la lettera:

Calif. Grape Protective Association
San Francisco, 20 Nov. 1914.

Dr. Arturo Spozio,
Editor "Il Monitore Californiano
710 Montgomery St.,
San Francisco, Cal.

My dear Friend:-

I want to thank you for the many courtesies extended us during our campaign against Proposition 2 and for the excellent articles and editorials printed agains Prohibition.

I am satisfied that your co-operation helped us materially in reaching the Italian vote throughout the State and our organization is grateful to you for the assistance you gave us.

Very truly yours,
H. F. STOLL
Secretary

Nè possiamo astenerci dal pubblicare una entusiastica cartolina inviataci dall'autorevole nostro collaboratore il Dr. Cav. L. G. Bonelli, illustre enologo e chimico igienista ora stabilito a Los Angeles.

L'ottimo amico ci scrive:

Los Angeles, Cal., 6 Nov. 1914

Egregio e carissimo Amico,

Col mio saluto cordialissimo sono ben lieto di manifestargli i miei vivissimi rallegramenti e felicitazioni per la brillante e magnifica vittoria ottenuta contro i matti proibizionisti.

Al Cav. Sbarboro ed a lei, caro amico, tutti gli Italiani della California, dovrebbero essere riconoscenti per la strenua lotta sostenuta e vinta splendidamente. Evviva il "Monitore Californiano".

Affettuosamente.

Suo amico **L. G. BONELLI**

Norme di Olivicultura Razionale

La base del successo per l'ulivicultore consiste nella scelta del terreno adatto, del clima, delle piantine (robuste e buone), nella buona trapiantazione e sopratutto nella razionale coltura annuale.

Oggi presso le nurseries o vivai si acquistano, a caro prezzo, le piantine d'ulivo innestati; ma non si è mai sicuri della buona riuscita poichè se ne ignora l'origine; (cosa essenziale): non si sa se provengono da semi, da radici, da ovuli, da butture o da olivastri; conoscenze necessarie per poter stabilire la loro durata, resistenza e produttività.

Credo perciò opportuno suggerire al lettore che è di grandissimo vantaggio la pratica di impiantare un vivaio proprio, assicurandosi così il buon esito finale di un uliveto. Non è superfluo il sapere che gli uliveti provenienti da semi d'olivastri sono di vita secolare, ed ottima produttività, mentre quelli provenienti da ovuli e da butture non durano molto.

Questi ultimi sono più soggetti alle malattie crittogamiche.

Per fare un buon vivaio non occorre molta spesa nè molta scienza. Darò qui dei brevi cenni ricordando come si procede nei distretti d'Europa e del Nord Africa dove si coltiva l'ulivo, e con successo, su larga scala

Si raccolgono, in Dicembre, 200 litri di olivastri ben maturi d'alberi di media età, poi si spolpano: i nocciuoli o semi si lavano ben bene in lisciva d'acqua e soda,, oppure in acqua, cenere e calce, lasciandoveli cinque ore. poi si soffregano con arena grossolana per levare la parte grassa che hanno intorno; si asciugano e si conservano in vasi assieme ad arena asciutta.

In Febbraio si prepari un acre o ½ ettare di terreno sciolto ed esposto a sud, arato a cm. 30 di profondità, discretamente concimato e formato a figure larghe 2 metri e lunghi 25 metri. Poi si irrigano prima di procedere alla seminazione. Dopo alcuni giorni, in ogni figura, si praticano 8 solchetti, ciascuno di profondità 10 cm. Si riscalda dell'acqua a 60 gradi circa e vi si immergono i semi d'olivi per 10 minuti, indi si seminano nei solchetti a fila doppia e con intervallo di 5 cm circa coprendoli co nterra, senza irrigarli.

Dopo un mese si dà un po' d'acqua e così pure si ripete l'operazione durante l'estate: ogni mese una sarchiatura ed una irrigata svellendo al completo le malerbe

Nel susseguente mese di febbraio si preparano 4 ettari di terreno ben livellato, arato e concimato dove si trapiantano le piantine d'olivastri a dimora temporanea. cioè per due anni. Si collocheranno in linee con un metro d'intervallo e sempre a linea doppia, cioè due linee con intevallo di 0,20, e più l'intervallo di un metro e così di seguito mentre fra piantine l'intervallo è di 0,25.

Dovendo irrigarli una volta al mese vi si pratica un solchetto accanto al filare ove l'acqua passerà liberamente. Se ben trapiantate le piantine attecchiranno quasi tutte ed al prossimo settembre possono ricevere l'innesto dormiente quelle più vigorose, ripetendo poi questa operazione nella primavera seguente sia per rinnestare quelli falliti, sia per innestare quelli che l'anno prima erano deboli e piccoli. Così pure in quell'epoca si possono recidere sopra l'innesto quelli che attecchirono nell'autunno precedente.

Bassorilievo che si ammira sull'ingresso del Palazzo dell'Educazione

Si avverte che riescono molto meglio gli innesti fatti sopra il nodo vitale e che sono collocati verso ponente: le più buone gemme sono situate alla base dei vimini per due terzi della loro lunghezza. E' preferibile praticare la legatura degli innesti col cotone (sebbene più costosa) che non colla raffia.

Gli innesti verranno recisi a 0.50 per iniziare la ramificazione futura.

Dopo il terzo anno, facendo quanto ho sopra descritto,, si hanno almeno 100 mila piantine di ulivo.

Il lettore comprenderà che vi sono vari metodi per fare i vivai. Sarebbe troppo lungo procedere ad una descrizione più dettagliata. Ho accennato molto superficialmente al sistema in uso negli uliveti della Tunisia dove passai alcuni anni e dove agricoltori competenti ed esperti si dedicano, con successo, alla coltura razionale dell'ulivo.

Senza dubbio il vivaio per l'ulivo è assai diverso dai vivai per tutte le altre piante fruttifere. Perciò richiede una maggiore esperienza. Coloro che desiderano ulteriori informazioni su questo argomento si rivolgano all'Editore di questa Rivista.

Agronomo **GIOVANNI FAILLA**
University Farm, Davis, Cal.

L'OPEROSA ATTIVITA' DEGLI ITALIANI IN CALIFORNIA

Anche nella Contea di Santa Barbara la multiforma operosità dei nostri connazionali ha trovato l'opportunità di affermarsi degnamente sia nel ramo del commercio sia nell'agricoltura Molti infatti sono gli agricoltori italiani e ticinesi che nei vari distretti della fertile contea di Santa Barbara si dedicano con successo alla frutticoltura, al dairy, alla coltura dei fagiuoli, specialmente dei fagiuoli bianchi di Lima, dei cereali, ecc.

Nella città di Santa Barbara, capitale della contea e centro importantissimo per la sua posizione privilegiata, vive e lavora una forte per quanto non numerosa colonia. Fra i commercianti italiani notiamo la Ditta Dardi-Farioli che in questi ultimi anni ha fatto dei progressi notevolissimi tanto che hanno dovuto ingrandire il loro negozio per la vendita di generi alimentari, nazionali ed importati, olii, cereali, ecc.

Uno dei più popolari ristoranti è il **Reno Cafè** situato sulla State St., proprio dirimpetto alla stazione ferroviaria della Southern Pacific, ritrovo assai frequentato dagli agricoltori italiani della contea perchè il servizio è inappuntabile..

Un bel negozio da fruttivendolo è quello condotto dal signor B. Contarini.

Stante lo sviluppo continuo della colonia italiana la Banca Popolare Fugazi ritenne opportuno di aprirvi una succursale che in breve spazio di tempo si conquistò l'illimitata fiducia dei commercianti di quella prospera plaga. I direttori di questa succursale sono i signori N. G Baglietto, che ha lasciato in San Francisco una schiera di amici, e Ugo Dardi.

A Santa Barbara risiede da vari anni l'amico signor Carlo Erbetti, rappresentante ed agente di varie ditte commerciali americane ed italiane.

Con una saggia e ben disposta reclame la contea di Santa Barbara, poco popolata ancora in proporzione al suo territorio, potrebbe attirare un maggior numero di agricoltori italiani che promuoverebbero l'attività agricola e commerciale di quella importantissima zona.

Nel fare una breve recensione della colonia italiana di Los Angeles nell'edizione di Ottobre dimenticammo di accennare ad una forte Ditta commerciale, quella dei Marzo Bros., con uffici e magazzini all'angolo di Sesta Strada ed Alameda St.

Questa Ditta è una delle più solide fra quelle che si dedicano al commercio all'ingrosso di generi alimentari importati e domestici.

NEL COMMERCIO COLONIALE

— La ben nota Ditta Lombardi e Riccomini, negozianti in vini e liquori, ha trasportato i propri locali dal 627 Vallejo St. al 1706 Stockton St. (angolo di Filbert St.) in un fabbricato proprio.

— Le Ditte Vaio & Nebbia Pastry Co. (1362 Stockton St.) G. Barbero (1343 Stockton St.) e La Torinese Pastry Co. (683 Broadway) si sono consolidate assumendo il nome di **Victoria Pastry Company**, Inc. con ufficio amministrativo al No. 1362 Stockton St.

— In San Josè, Cal., è in vendita un **General Merchandise Store** fondato circa 40 anni fa da un italiano con annesso Saloon di promo ordine. Rara opportunità Il Negozio è uno dei migliori della città. Capitale 18 mila dollari. Per ulteriori informazioni rivolgetevi al MONITORE CALIFORNIANO (710 Montgomery St.) o alla Ditta Levaggi, Granucci & Co., di San Francisco.

— Il signor F. Aragno, ha aperto una sartoria per uomo e per signora al No. 667 Union St. tra Columbus Ave., e Powell St., ed è pronto a servire la clientela colla massima puntualità ed esattezza.

— Gli intraprendenti connazionali signori Pilara e Salvato hanno aperto al N. 561 Columbus Ave., il North **Beach Renovatory** per la confezione degli abiti. Si ripuliscono e si stirano vestiti colla massima puntualità.

— Il signor Fusco già residente in San Francisco si è trasferito ad Oakland entrando a far parte della Santa Fè Wine Co., in società col signor Pilione, al No. 4065-67 Armory St., per dedicarsi al commercio dei vini e liquori su larga scala.

— La Ditta G. Verga & Co., ha traslocato il suo negozio in più ampi ed eleganti locali al No. 1325-27 Grant Ave.

E' un certificato di serietà e correttezza nella professione e di onestà nel commercio l'avere un avviso sul MONITORE CALIFORNIANO. Poichè l'Editore di questa Rivista fa uno sforzo sincero (senza contare i sacrifici materiali) per escludere gli annunci di carattere sospetto, che potrebbero riuscire di danno morale e materiale ai lettori.

L'ARCHITETTURA E L'ESPOSIZIONE DEL 1915

Facciata di Gallerie che danno sul viale che unisce i cortili centrali

Ingresso al Cortile delle Quattro Stagioni

NOTIZIE AGRICOLE GENERALI

— L'orticoltura in California va facendo grandi progressi. Quest'anno il valore del prodotto degli ortaggi è di oltre 5 milioni di dollari.

— Il prodotto delle prugne di California per il 1914 è calcolato in 85 milioni di libbre, per un valore di cinque milioni di dollari.

— Dalle ricerche di Spallino risulta fra l'altro che il nitrato sodico in soluzione al massimo di 0,5 per mille e per una durata di immersione superiore ad un'ora influisce favorevolmente sulla germinazione dei semi. (Annuali Chimica appl., 1-10).

— In parecchi paesi del Veneto lungo le strade nei pressi dei paesi sonvi alberi di tiglio i cui fiori profumati sono ricercati e costituiscono per quei Municipii un reddito non indifferente.

— Molti usano dare ai vitelli durante e dopo lo slattamento della polenta. Questo sistema di nutrizione dà all'animale molta sete e lo obbliga a trangugiare molt'acqua, ne viene che il vitello diventa panciuto, ed ecco che la delicata spina dorsale si curva al peso degli intestini rigonfi di acqua o di materie troppo difficili alla digestione di uno stomaco non ancora ad esso abituato. Non di rado questo sistema provoca anche la dissenteria. (Caseificio moderno).

— Dalle ricerche ed osservazioni di Garcia e Riquey alla stazione del nuovo Messico, risulta che il pesco ha minore resistenza alle gelate e alle brine allorchè il frutto è della grossezza del pisello, che quando il calice del fiore sta cadendo. Non è dunque nella vera fioritura il periodo più delicato rispetto al gelo, ma allorchè i frutti sono da poco allegati (Esp. Stat. record 9).

— E' stato iniziato un movimento allo scopo di indurre una colonia di agricoltori belgi a venire a risiedere in California.

— Un gruppo d'italiani ha preso in affitto, in una località della vallata del fiume Sacramento, 700 acri di terreno che saranno coltivati a fagiuoli.

— In media ogni giorno si emettono 133 nuove licenze di automobile in California. Buona parte di esse sono distribuite ai farmers.

— E' uscito il rapporto annuale del California State Board of Agricolture (reparto statistiche) per l'anno 1913. Esso contiene delle notizie interessantissime sullo sviluppo dei vari rami agricoli in California.

— Nel 1913 furono coltivati a riso, in California, 6250 acri di terreno con una produzione d'oltre 20 milioni di libbre di riso.

— Al recente congresso della Farmers Educational and Cooperative Union a San Josè venne deciso di aprire un ufficio in San Francisco per la vendita diretta dei prodotti agricoli.

— L'irrorazione degli alberi non è proficua se non è eseguita in modo razionale. Bisogna usare del materiale di prima qualità, a tempo opportuno e nel vero modo, altrimenti tempo, spese e fatiche saranno sprecate.

—Gli agricoltori della California possegono macchine ed attrezzi agricoli per un complessivo valore di $36.493.000.

— In California vi sono 88.197 fattorie agricole.

AGLI ITALIANI DELL'OREGON

Il valoroso settimanale L'ITALICO che si pubblica a Portland sotto la direzione dell'Ing. R. E. Romano, ha aperto un abbonamento cumulativo con questa Rivista, per il pagamento di soli $3.00 all'anno.

I forti connazionali dello Stato dell'Oregon dovrebbero approfittare subito di questa straordinaria opportunità ed affrettarsi ad inviare l'importo dei due abbonamenti al direttore dell'"Italico" (394 East Clay St., Portland, Ore.)

Per coloro ai quali non è ancora scaduto l'abbonamento all'"Italico", il "Monitore Californiano" sarà inviato gratis, fino al termine del loro abbonamento se rinnoveranno, pagandolo adesso, l'abbonamento per un altr'anno.

Per coloro che, durante la recente gara di Popolarità dell'"Italico", si abbonarono per: due, tre, quattro anni o a vita il "Monitore Californiano" sarà inviato dietro solo pagamento di $1.50 l'anno.

Lettori, lettrici, approfittate di questa splendida opportunità. Nessun altro giornale nello Stato dell'Oregon può offrirvela. Affrettatevi.

Per avere numeri di saggio, che sono spediti gratuitamente, scrivete al Direttore dell'ITALICO o all'Editore del MONITORE CALIFORNIANO (710 Montgomery St., San Francisco, Cal.)

AI CONNAZIONALI DELLA VALLATA DEL SACRAMENTO RIVER

In seguito ad accordi presi col signor A. Zallio, Direttore del giornale settimanale LA CAPITALE di Sacramento si è deciso di aprire da oggi in avanti un abbonamento cumulativo alla CAPITALE ed al MONITORE CALIFORNIANO. Tutti gli abbonati alla CAPITALE in regola coll'amministrazione godono il privilegio di abbonarsi al MONITORE mediante l'annuo pagamento di uno scudo. Coloro che intendono abbonarsi alla CAPITALE (abbonamento annuo $2.00) pagando tre dollari anticipati avranno anche il MONITORE.

E' questo un'offerta veramente eccezionale che facciamo allo scopo di promuovere l'amore alla sana lettura fra i nostri connazionali.

Coloro che desiderano avere dei numeri di saggio del MONITORE o della CAPITALE si rivolgano a Mr. Zallio, Editore della CAPITALE, 303 J. Street, Sacramento, o all'Editore del MONITORE CALIFORNIANO, Dr. Arturo Spozio, 710 Montgomery St., San Francisco, Cal.

— Come le persone anche le vacche amano un buon letto pulito alla notte. Se non lo dicono è perchè non lo possono.

Le fattorie agricole nello Stato di California rappresentano un investimento di $1.614.694.000.

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

IL MESE DI DICEMBRE

Dicembre è un ottimo mese, specialmente nelle contee agricole della California, dove il clima è mite e temperato e le pioggie sono ancora piuttosto scarse, per procedere alla potatura degli alberi da frutto. A questo proposito l'attivo nostro collaboratore l'agronomo Giovanni Failla, ora alla State Farm di Davis, ha già dato varie volte, su questa Rivista, degli ottimi consigli e dei suggerimenti pratici intorno alla razionale potatura degli alberi.

Questo periodo dell'anno è indicatissimo per la chirurgia vegetale, ossia taglio di parti d'albero, riempimento di buchi nei tronchi d'albero con calcestruzzo o cemento.

Si proteggano le giovani piante da frutto trapiantate recentemente, dai morsi dei conigli (rabbits), lepri ed altri animali rosicanti, rivestendo la base del tronco con carta catramata o paglia.

Recatevi di quando in quando ad osservare i magazzini dove tenete le patate, le cipolle, l'aglio, le barbabietole, ecc., e la frutta per raccogliere e gettar via quelle che si corrompono: tenete le vostre patate, cipolle, i pomi ecc., in luoghi asciutti, freschi e ben aereati.

Continuate anche nel mese di dicembre nelle vostre operazioni di distruzione delle materie organiche che potrebbero alimentare e promuovere lo sviluppo di insetti, microbi, germi patogeni, ecc. Fate una buona raccolta di legna da ardere e conservatele al coperto, in luogo asciutto. Brucia molto meglio ed emana maggior calore.

Il mese di dicembre è indicatissimo per fare un bilancio completo dell'annata. Le farm devono essere amministrate come tanti negozi o fabbriche. Ciascun agricoltore alla fine dell'anno deve fare il suo bilancio, confrontare l'attivo ed il passivo e vedere quanto profitto ha fatto e raffrontarlo cogli anni precedenti. A questo modo potrà fare i piani di lavoro per l'anno venturo. Se una mucca, per esempio, non ha dato quel profitto che doveva dare, farà bene ad abbatterla. L'economia rurale è indispensabile.

Siccome le sere sono lunghe gli agricoltori nel mese di Dicembre hanno l'opportunità di scambiarsi delle visite, di radunarsi per discorrere e discutere sui loro interessi di classe, e di studiare la soluzione dei problemi sociali connessi coll'industria agricola, la mutua beneficenza, la cooperazione, l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, ecc.

Come si vede non c'è modo di rimanere inattivi nel mese di Dicembre.

Nell'orto in dicembre si seminano cipolle, barbabietole, carote, broccoli, lattuga, prezzemolo, spinaci, rape, ravanetti.

Nel giardino si piantano arbusti di rose, sempre verdi, si rinnovano i tappeti verdi e si può procedere alla semina di sweet peas (piselli da fiore) e margherite.

Mese ottimo per fertilizzare.

Prima di piantare i tuberi delle **patate** è ottima cosa il bagno di essi per 24 ore in una soluzione di solfato di rame (all'uno per 100).

GRUPPO DI MAIALI ALLEVATI NELLE FARMS DI FAIRMEAD NELLA VALLE DEL SAN JOAQUIN

UN FRUTTO ESOTICO D'AVVENIRE

La banana

La banana è un frutto tropicale, il quale da qualche anno va conquistando il mercato europeo. Data la enorme diffusione che il consumo di esso ha già nell'America Settentrionale, dove forma e per suo valore nutritivo e pel suo basso prezzo il cibo quasi esclusivo per molti lavoratori delle classi meno agiate, la conoscienza dei suoi caratteri botanici ed igienici deve interessare gli studiosi di cose coloniali. E l'interesse, che esso suscita fra questi studiosi, andrà crescendo ogni giorno se, come risulta da informazioni recenti, la coltura di essa si adatterà a venir largamente estesa nelle terre della Tripolitania e specialmente in quelle della Cirenaica.

La coltura della banana è originaria delle contrade tropicali ,in molte delle quali è l'oggetto di colture fatte su grandissima scala. Ma essa è possibile e redditizia anche in certi paesi della zona temperata, che per ragioni particolari hanno un clima simile a quello dei tripici. Tali ad esempio le Isole Canarie, alle quali la vicinanza del Deserto di Sahara procura, almeno nelle plaghe poste a poca altezza sul livello del mare, un clima assai caldo e secco. L'isola di Las Palmas e quella di Teneriffa contengono oggidì delle piantagioni di banane assai estese.

Il frutto maturo vien consumato sul posto. Quelli che arrivano nei mercati europei, son frutti raccolti ancora acerbi e seccati. La maturazione in essi, pur non completandosi, progredisce assai: ma perchè ciò avvenga è necessario che siano tenuti bene al secco. Alcuni importatori per ovviare ai danni di un possibile inumidimento li espongono all'azione d'un calore intenso: ciò spiega come molti fra i frutti, che vengono messi in commercio da noi, presentino delle grosse macchie nere, vere macchie di abbrustolimento, le quali non sono però da confondere colle macchie brune dovute all'eccesso di maturazione e agli inizi dei processi di decomposizione

Le banane vengono utilizzate anche per la preparazione dell'alcool. E' questa un'industria assai recente la quale tuttavia a detta del Nagel avrebbe u ngrande avvenire dati il prezzo relativamente basso della materia prima e la sua ricchezza in idrati di carbonio, dai quali per fermentazioni successive si ricava l'alcool.

Il frutto della banana ha anche un grande interesse scientifico, perchè è quello nel quale più facilmente si possono seguire le varie fasi del processo della maturazione, fasi le quali, come è noto, sono in dipendenza d'una serie complessa di processi chimici di natura "enzimatica" cioè fermentativa.

La maggior parte delle banane di origine colturale appartengono al genere "Musa paradisiaca", che è ben noto anche ai giardinieri di lusso.

Ma vi sono almeno un'altra ventina di specie dell'albero della banana, che danno dei frutti commestibili.

Sui mercati europei arrivano principalmente le banane provenienti dalle Isole Canarie e dall'Isola di

Giamaica. I frutti, che crescono nell'isola di Giamaica sono più grandi di quelli che crescono nelle Canarie, hanno la forma di mezzaluna o di sciabola, cioè sono alquanto appuntiti alle estremità. La temperatura più opportuna per la maturazione è 18.o C. Secondo il Reich i tentativi di conservare le banane mediante il freddo secco sono sconsigliabili: i frutti mantenuti alla temperatura di 2.o C. per qualche tempo si conservano, è vero, d'aspetto normale ma in essi i processi di maturazione vengono inibiti quasi completamente. Perciò il metodo del trasporto mediante i bastimenti con frigoriferi, benchè sia parecchio in uso fra gl'importatori, deve essere applicato con grandi precauzioni; ed è possibile, che alla trascuranza di queste precauzioni si deva se molte partite di banane acerbe, pur arrivando sui mercati europei in condizioni apparentemente ottime, danno poi delle delusioni perchè cadono in preda ai processi di decomposizione prima ancora di maturare.

V'è una distinzione importante da fare fra la "banana amiducea" e la "banana zuccherina". La banana amidacea contiene anche allo stadio di maturazione delle quantità piccole di zucchero presso a quantità grandi di amido o fecola. Invece nella banana zuccherina durante lo stadio della maturazione quasi tutto l'amido si trasforma in zucchero.

La banana amidacea, e la banana zuccherina quando è ancora acerba, vengono impiegate per la preparazione della "farina di banana". Tale farina è molto resistente agli agenti di deperimento. Nei paesi tropicali l'impiego di essa a scopo alimentare è anche più diffuso di quello dei frutti di banana maturi. Gl'indigeni del Surinam (Guyana Olandese) per prepararla tagliano i frutti per lungo, li fanno seccare al sole, li stringono, poi li fanno passare allo staccio. Essi la chiamano "gongokee: presso di loro costruisce il materiale di alimentazione quasi esclusivo per i bambini.

Da analisi del Reich risulta che il residuo secco della banana zuccherina acerba contiene l'86.4 per cento di amido e il 2.7 per cento di zucchero, e quello della banana zuccherina matura il 4.5 per cento di amido e il 79 per cento di zucchero. Il contenuto in acqua del frutto fresco è del 72-79 per cento, quello della farina di banane è del 12-16.5 per cento (la farina di frumento usuale contiene il 72 per cento circa di amido e il 12 per cento circa di acqua). L'acido contenuto nella banana, secondo il Gerber, è acido citrico, con una lieve miscela di acido malico.

Lo zucchero, che si forma dall'amido durante la maturazione, è del saccarosio, che ha la stessa composizione chimica dello zucchero di canna. Si formano poi da esso delle piccole quantità di zucchero d'uva e di fruttosio, che sono di composizione chimica più semplice e quindi anche più digeribili.

Sono in commerci anche delle "conserve di banane", preparate nei luoghi d'origine, coi frutti raccolti a maturazione completa Come accennai sopra, in questi frutti il processo di maturazione si avanza più che nei frutti che sono stati raccolti acerbi e lasciati maturare poi. Una grande importanza ha anche la maturazione della "buccia" Come nella parte interna carnosa del frutto, anche nella buccia ha luogo la saccarificazione dell'amido; inoltre si formano in essa anche dell'etere etilico, dell'etere amilico, dell'acido valerianico ed altre sostanze che inpartiscono al frutto maturo il profumo e il sapore suo speciale Le dif-

ferenze di composizione chimica fra la parte carnosa del frutto e la buccia son tali che facilmente in base ad esse si distinguono le farine di banane preparate colla parte carnosa sola da quelle preparate colla parte carnosa mescolate alla corteccia. D'altra parte i granuli della fecola di banana hanno una forma caratteristica ben riconoscibile al microscopio: essi sono simili a quelli della fecola di patate, eccettochè portano una striatura trasversale diritta mentre la striatura dei granuli di fecola di patate è curva.

Il Nagel ha studiato molto la questione della preparazione dell'alcool mediante la trasformazione dell'amido della farina di banane in zucchero e quindi in alcool, in via industriale, analogamente a ciò che si fa correntemente colla fecola di patate, di frumento, di mais, ed ha pubblicato i risultati delle sue ricerche in un recente numero dell'"Umschau". Secondo lui, ritenuto che la percentuale dell'amido nelle farine di banane è del 72 per cento circa, si può ottenere poco meno di mezzo ettolitro di alcool dalla lavorazione di un quintale di farina. Cioè si avrebbe un vantaggio di un terzo circa rispetto alla preparazione dell'alcool dalla farina di mais.

Il prezzo della farina di banane oggi sui grandi mercati europei, ad esempio su quello di Amburgo, non raggiunge le trenta lire; più precisamente è di 23 marchi.

Stando così le cose del mercato italiano, l'alcool prodotto colla farina di banane non potrebbe far concorrenza a quello prodotto colla farina di mais oggidì. Ma se, come v'è luogo a sperare, la coltura della banana verrà acclimata nella Libia, i prezzi di trasporto della materia prima potranno diventar così più bassi dei prezzi odierni, che una concorrenza di quel genere diverrà possibile. Ciò sarebbe augurabile anche dal punto di vista igienico, poichè l'alcool che si produce dalla farina di banana è sensibilmente più puro di quello che si produce dalla farina di mais. La farina di banane è utilizzata per la produzione delle bevande alcooliche anche dai Negri del Camerun. D'altronde l'abilità che le popolazioni dell'africa occidentale spiegano nella preparazione di bevande alcooliche, mediante i materiali più vari è, a detto del Brann, assai notevole. Essi preparano una specie di birra col "sorghum", ch'è una specie di miglio; colle banane acerbe preparano il "Pombe", che è una specie di birra; con quelle mature preparano una specie di vino.

A questo scopo i frutti acerbi vengono posti, per quattro o cinque giorni, in una buca preparata nel terreno e nella quale viene intrattenuto il fuoco acceso: in questo modo l'amido dei frutti si trasforma rapidamente in zucchero: poscia i frutti vengono rimossi dalla buca, sbucciati, posti in una specie di tinozza larga e bassa, stritolati e coperti di foglie. Poscia il sugo viene ottenuto comprimendo con le mani la pasta così ottenuta. Si aggiunge al sugo della farina di "sorghum," e la miscela vien lasciata a sè per cinque giorni. Così si compie la fermentazione alcoolica dello zucchero e si ottiene una specie di birra.

Per ottenere il "vino di banane" si sottopongono alla compressione i frutti maturi, poi si lascia il succo a sè per alcuni giorni, durante i quali accade pure la fermentazione alcoolica dello zucchero dei frutti

DOTT. ALESSANDRO CLERICI.

La mezza cupola della Corte delle Quattro Stagioni

La facciata Occidentale del Palazzo dell'Educazione

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8377 Gown with Deep Tunic, 34 to 42 bust.

GONNA E TUNICA DI MAY MANTON

Tutte le signore conoscono l'importanza ed il comfort di una gonna ad un sol pezzo. Questo modello richiede pochi bottoni ed occhielli, non richiede una eccessiva abilità nel taglio e tuttavia è di nuovissimo ed attraentissimo effetto. La tunica scende con grazia e ricopre la stretta gonna, le maniche lunghe fino ai polsi e il colletto alla normanna danno grazia e venustà.

Può essere fatto di seta o di lana a secondo dei gusti.

Per le persone di statura media si richiedono 8 yds e mezzo di materiale largo 27 inches.

8442 Girl's Suspender Dress,
6 to 10 years.

(Disegno di May Manton)

In questa stagione sono assai di moda, per le fanciulle, i vestiti come appare da questo modello. Hanno l'effetto di vesti a bretelle con cintura attaccata alla gonnella. La giubba tagliata sulla figura del Kimono ciò che richiede poco lavoro. Le maniche possono essere lunghe o corte a piacere.

Il modello 8442 è tagliato su misura per fanciulle dai 6 ai 10 anni.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

CONSIGLI PRE-NATALIZI

Secondo un dottore francese, F. Helme, la cucina dev'essere razionale. L'igiene però non esclude il piacere della tavola, e il dottor Helme cita una massima di La Rochefoucauld che dice:

"La salute è noiosa quando richiede troppi sacrifizi nel modo di vivere". Egli raccomanda specialmente le zuppe a base di brodo o di legumi e il pesce.

L'ideale, come principio del pranzo, è un buon brodo legato o no con un pizzico di tapioca o un po' di tuorlo d'uovo. Migliore sarebbe il brodo freddo, che è l'aperitivo tipo secondo le esperienze del fisiologo Schieff e favorisce in modo conveniente la sensazione del succo gastrico. Come zuppa di legumi, è preferibile quella di fagiuoli passati, con un po' di tapioca o di tuorlo d'uovo.

Non bisogna mai inghiottire il brodo bollente o la zuppa troppo calda: ciò irrita le glandole dello stomaco che si chiudono sotto l'azione del calore, il brodo dev'essere fresco, e non del giorno avanti; altrimenti c' il pericolo di buscarsi qualche infezione intestinale. Quanto al pesce il modo razionale è di farlo bollire. Il pesce a lesso è l'alimento più sano per gli stomachi delicati. Quànto al pesce fritto, non tutti possono sopportarlo: soltanto la sogliola fritta è buona per i convalescenti. Anche le carni possono essere cucinate in modo razionale e non è vietata nemmeno la selvaggina. Ma a questo proposito, come riguardo ai vini, il dottor Helme si riserva ancora di dare consigli precisi.

LE NUOVE TASSE DELLA GUERRA

Col primo di Dicembre sono andate in vigore le cosidette war taxes, o nuove tasse di guerra imposte dal governo federale su certi generi di consumo e su certe transazioni commerciali per far fronte al deficit verificatosi nel bilancio nazionale allo scoppiare della guerra europea.

Per ciò che riguarda l'applicazione di queste tasse sul vino, birra e liquori a mezzo di francobolli speciali "war tax stamps", ricorderemo quanto segue:

La tassa sulla vendita del vino è di 8 soldi al gallone o di 1 soldo per "pint", o due soldi per "quarto". Naturalmente nel vino venduto alle famiglie a damigiane o barili, il venditore stesso mette le marche da bollo, il prezzo delle quali viene compreso nel costo del vino.

In quanto ai ristoranti o "boarding houses" nei quali si servono pasti agli avventori, se il vino fornito ai medesimi è messo in bottiglia, questa deve assolutamente avere la marca da bollo a seconda della sua grandezza, come abbiamo sopra accennato. Se invece il vino è servito a bicchieri o tazze, allora basta che le marche da bollo siano sulle damigiane o sui barili dai quali il vino viene direttamente versato su detti bicchieri o tazze.

Raccomandiamo a tutti di osservare scrupolosamente queste norme perchè la vigilanza delle autorità specialmente in principio, è molto rigorosa.

FRA LIBRI E RIVISTE

Per cura del Ministero d'Agricoltura a Roma venne pubblicata la relazione del Cav. Prof. Guido Rossati, R. Enotecnico a New York, sul Congresso Internazionale del Dry-Farming tenutosi a Letrbridge nel Canada nell'Ottobre del 1912. Il Cav. Rossatti, autorevole nostro collaboratore, rappresentò a quel Congresso il Ministero italiano d'agricoltura e lesse un'importante sua relazione sul dry-farming (agricoltura senza irrigazione) in Italia. Da questa pregevole pubblicazione andremo presto spigolando delle notizie interessanti per gli agricoltori della California.

In omaggio alla memoria della compianta scrittrice Fanny Vanzi-Mussini è stato pubblicato un volumetto di versi "Emigranti ed altre poesie" molte delle quali inedite, dovute alla penna dell'illustre poetessa italiana che fra i connazionali della California lasciò una così larga eredità di affetti.

Coloro che desiderano acquistarne una copia possono averla chiedendola o acquistandola alle Librerie Unti e Perasso e A. Cavalli & Co. e presso gli uffici dei giornali "L'Italia" e "Voce del Popolo".

Il libro costa 50 soldi la copia.

E' uscito un opuscolo interessantissimo, del Prof. F. Hunt, preside della facoltà d'agricoltura all'Università di Berkeley, dal titolo "Avvertimenti e consigli ai farmers che intendono stabilirsi in California".

L'opuscolo è istruttivo e sincero.

LA GUIDA COMMERCIALE ITALIANA

L'intraprendente signor E. M. Ratto ha pubblicato recentmente e distribuita la sua buona Guida Commerciale Italiana del 1914 assai utile per commercianti, industriali, società, ecc., ecc., contenendo essa nomi e indirizzi di tutti gli stabilimenti, negozi, officine, ufficii posseduti o condotti da nostri connazionali nella città e contea di San Francisco.

L'utile Guida Commerciale costa $1.00 e si può procurarsela rivolgendosi o scrivendo a E. M. Ratto 21 Columbus Ave., San Francisco.

Questa Guida fu stampata dalla ben nota tipografia Canessa.

Sappiamo che Mr Ratto intende estendere ed ampiare la sua Guida Commerciale così che nel prossimo anno comprenderà tutti i negozianti, professionisti ed industriali italiani nelle varie contee della California.

CONSIGLI ALLE MASSAIE

— Lavorando in Cucina non è necessario stare sempre in piedi. Si faccia uso di un sedile alto con spalliera. Il lavoro riesce meno faticoso e pesante. — Non esponete le mele in una corrente d'aria perchè in breve tempo esse perdono il loro aroma. — Ricordate che le uova, come il burro ed il latte, assorbono molto facilmente i cattivi odori. Tenetele, quindi in ambienti puliti e senza odori.

LA CONSERVAZIONE DELLA FRUTTA

Occorre un locale rivolto possibilmente a settentrione, munito di doppie porte e finestre. Per distendere le pere occorrono degli scaffali un po' inclinati; in mancanza di questi servono pure delle stuoie di canna sospese e sovrapposte su cavalletti, così scrive il Marrani nell'"Agricoltore".

Nella camera ove si ripongono le frutta si terrà un recipiente con del cloruro di calcio per eliminare la soverchia umidità, umidità che farebbe facilmente sviluppare i funghi del marciume.

Le frutta prima di riporle in fruttaio vanno tenute a trasudare in un locale aereato. In questo frattempo al fruttaio la disinfezione con fumi di zolfo o di formalina, la pulizia del pavimento, soffitti, scaffali, ordigni, ecc.

Le frutta invernali se ben conservate rendono molto più delle frutta estive, potendo esitarle a piacer nostro quando cioè la ricerca si fa più sentire.

CONSERVAZIONE DELLE PATATE

Le patate da cucina, qualunque sia la varietà, la forma, la grandezza, l'epoca di maturazione si conservano sempre allo stesso modo. Quelle da semina, scrive la "Gazzetta del contadino" vanno scelte con cura al momento della raccolta, possibilmente nel campo per prendere dai cespi più produttivi e che più spiccati presentano i caratteri voluti.

Un buon locale per la conservazione delle patate è il granaio, ma del resto serve qualunque ambiente sano asciutto con pavimento in legno: se il pavimento in legno manca si prepari una piattaforma con tavole che sarà bene tenere su muralli od altro per favorire la circolazione dell'aria. Prima di portare le patate nel locale di conservazione bisogna farle asciugare affinchè perdano l'umidità eccessiva: a tal uopo si ammucchiano in luogo ben arieggiato per passarle definitivamente in granaio dopo qualche tempo, cioè quando hanno raggiunto il giusto grado di stagionatura.

Di quando in quando è bene smuovere il mucchio per allontanare i tuberi guasti: è utile poi tenerlo coperto con paglia per difenderlo dall'aria e dalla luce.

Ci pare superfluo avvertire che delle patate raccolte è bene fare due mucchi, uno con le più belle, sane, intere senza ferite, senza ammaccature: l'altro con le piccole, scortecciate, contuse, rotte le quali vanno consumate presto.

Quanto alla cantina, questa non è certo il luogo più indicato per la conservazione delle patate, benchè molti ve le tengano e credano di far bene.

Una nuova Associazione di agricoltori

Leggiamo nel "Sole" di Stockton che in quel Distretto per cura di Frank Lagomarsino, A. F. Gotelli, e G. B. Gotelli si è organizzata una nuova Associazione di agricoltori il cui scopo è quello di procedere alla vendita dei propri prodotti senza ricorrere all'intervento dei Commission Men. Agli auguri del "Sole" uniamo anche i nostri.

LA MODA FEMMINILE E LA GUERRA

I grandi avvenimenti hanno sempre un'influenza sulla moda. Dopo la guerra russo-giapponese la moda femminile "giapponizzo" con ardore: dopo la guerra balcanica s'ebbe nelle foggie una forte tendenza all'orientale. Ora, senza aspettar la fine della guerra, la moda parigina ha preso un aspetto militare.

Il berretto da caserma, "le bonnet de police", come dicono i francesi, che nella tipica forma di busta si trova in quasi tutti gli eserciti, ha una voga straordinaria. La moda è nata nelle vie, nel modo più semplice. Quando l'esercito britannico, nella ritirata oltre la Marna, s'accostò a Parigi e nelle vie della metropoli apparvero soldati inglesi, gallesi, scozzesi e irlandesi, ebbero accoglienze entusiastiche. E allora si spogliarono di tutto quello di cui poterono spogliarsi e distribuirono, specialmene alle donne, coccarde, berretti e "bonnets de police".

Le prime servite si piantarono fieramente il berretto in testa e lo portarono. Si videro così dieci, venti signorine col berretto alla militare e la moda attecchì rapidamente. Dapprima i berretti furono di tipo regolamentare, ora subiscono i capricci della fantasia: conservano la linea del berretto militare, ma variano negli adattamenti, nei colori, nel materiale.

NOTE D'ARTE

Lo scultore italiano Prof.t G. D. Portanova e la distinta pittrice Stefania Pezza hanno recentemente aperto uno studio per l'insegnamento della scultura e della pittura al No. 2216 California St. Per l'occasione i due valorosi artisti fecero una mostra dei loro lavori suscitando larga eco di approvazioni e di elogi fra i numerosi visitatori. Auguri.

Il veterano dell'arte in California, G. Cadenasso nello scorso mese di Novembre organizzò una bella mostra dei suoi quadri in una galleria d'arte in Post St., fra il plauso dei visitatori.

A Sacramento ottenne un vivo successo l'esposizione artistica dell'egregio pittore Sandonà che qui in California colla sua arte fa onore al nome italiano.

In Dicembre gli amanti della musica avranno l'opportunità di assistere ai concerti del violinista bolognese Serato uno dei più illustri continuatori delle glorie artistiche italiane, sebbene ancor giovanissimo.

LA FRUTTA IN CASA

Le mele

..1. **Mele conservate in sciroppo.** — Si scelgono mele Renette o altre ben mature ma sode: si sbucciano, si tagliano in mezzo e si toglie il torsolo. Si pongono in una casseruola e sopra si versa acqua, 2 litri ogni 30 mele. Si aggiunge un pezzo di cannella intera e si lascia che dia alcuni colpi d'ebollizione. Poi si tolgono e si fanno sgocciolare su setaccio. Si prepara quindi uno sciroppo di 370 gr. di zucchero in mezzo litro di acqua, per ogni mezzo kg. di mele, indi il succo di due limoni, la scorza di uno. Si lascian cuocere fino a che divengon molli. Appena raffreddate si mettono nei vasetti di vetro. Il succo si lascia ancora cuocere fino a spessore di vero sciroppo: raffreddato, si versa sulle mele. I vasetti si chiudono con carta bagnata nel rhum e si conservano in luogo fresco.

Secondo le istruzioni Weck le mele intere non sbucciate si possono conservare, dopo lavate e sgocciolate, nei vasi Weck ben riempiti, con sciroppo fatto mediante 300 gr. di zucchero per litro: la sterilizzazione deve durare 50 minuti a 80 centigradi. Per le mele intere ma sbocciate e liberate dal torsolo, si usa lo stesso sciroppo ma la sterilizzazione dura soltanto 30 minuti a 90 centigradi. Se il torsolo si è tolto col cavatorsoli, nel cavo formato si possono mettere, al momento di servire, ciliegie o ribes conservate in sciroppo o candite.

2. **Polpa di mele in composta.** — Delle mele Renette o altre di distinto sapore vengono sbucciate, divise in pezzi e liberate dai semi, quindi subito messe in acqua bollente, la quale si è resa un po' acida con succo di limone, coperte e cotte fino a che siano divenute molli. Scolate su di un setaccio grosso e ben sgocciolate, e subito separato il succo scolato, si schiacciano sul setaccio stesso e la polpa finissima che passa sotto si mette subito in vasi di vetro i quali si chiudono ermeticamente a tenuta d'aria e si sterilizzano come è stato detto dianzi. Il succo che venne separato si può mettere in bottiglie senza zucchero, si sterilizza, e si può usare per gli usi indicati in fine del modo precedente.

3. **The di mele.** — Questa bevanda viene spesso ordinata anche dai medici contro la tosse.

Di una parte delle mele viene fatta la sbucciatura dopo divise a metà; l'altra metà non sbucciata si divide in quattro pezzi e si tolgono i semi col loro involucro. Tutti questi pezzi di mele si pongono in un vaso di porcellana con abbastanza zucchero candito bruno; si versa sopra acqua bollente in modo che questa sopravanzi sulle mele, e si lascia il vaso in un luogo caldo senza però che l'acqua abbia a bollire. Il liquido viene bevuto tiepido quando si sente arrivare l'assalto di tosse.

TORTA DI MANDORLE

Preparate una gustosa improvvisata ai vostri ospiti in campagna: la **torta di mandorle.**

Preparazione: In una casseruola si sbattono 12 rossi d'uovo con 300 grammi di zucchero: poi vi si aggiungono 100 grammi di fiori di farina di frumento, 300 grammi di mandorle pestate fine e la buccia di un limone grattuggiata. Si continua a sbattere per alcuni minuti. A parte si sbattono i chiari d'uovo, a neve, e poi si aggiungono lentamente alla massa continuando ad agitare. Poi si mette in tortiera unta di burro e quindi si cuoce a fuoco temperato.

E' squisita. **G. FAILLA**

IL NOSTRO REGALO AGLI ABBONATI

Stiamo preparando un utilissimo ed artistico regalo per tutti gli avvisanti ed abbonati del MONITORE in regola... col tesoriere dell'amministrazione. Si tratta di una guida dell'Esposizione Internazionale del Panama Pacific che verrà inaugurata al 20 di febbraio del 1915, scritta parte in inglese e parte in italiano con splendide illustrazioni a colori.

Salvo contrattempi la Guida sarà pronta verso i primi di Gennaio e sarà spedita a tutti gli abbonati ed avvisanti, ed a tutti coloro che si abboneranno da oggi in avanti al MONITORE CALIFORNIANO.

La Guida che noi daremo in regalo ai nostri abbonati conterrà pure un magnifico ritratto del Commissario Generale Italiano all'Esposizione del Panama-Pacific, Comm. Ernesto Nathan, eseguito a penna dal notissimo artista fotografo signor Monaco, ed un ritratto del presidente dell'Esposizione, Moore.

L'agente viaggiatore del "Monitore"

Si rende noto agli abbonati, avvisanti, lettori ed amici di questa Rivista che il Signor A. Boggiatto fa regolarmente parte dell'amministrazione in qualità di agente viaggiatore ed è perciò autorizzato a collettare, sollecitare avvisi e fare nuovi abbonati in ogni località della California.

Il Signor Boggiatto è un giovine piemontese pieno di buona volontà, intelligente, gentile e cortese. Siamo quindi certi ch'egli riuscirà a conquistarsi le simpatie di tutti le persone colle quali avrà occasione di trattare d'affari. Ogni cortesia estesa al nostro rappresentante sarà vivamente apprezzata dalla Direzione del MONITORE.

Il "MONITORE" va diffondendosi nelle famiglie perchè è scritto e redatto appositamente per le famiglie.

L'ORIGINE DELLA STATISTICA

La statistica è la scienza che raccoglie e riunisce l'espressione numerica dei fatti sociali ai meno conosciuti e a quelli anche paiono trascurabili, e già fino dai tempi più remoti si riscontrano delle statistiche di popolazioni "et simila".

In Francia nel 1560 per opera di Fromenteau vide la luce un trattato che parlava ampiamente di questa scienza.

Nel 1660 Cowing insegnava le dimensioni degli Stati dell'Università di Kelmstadt. Così pure nel 1750 G. Achenwall dava lezioni di statistica nell'Università di Gottinga ed anzi fu lui che dette a questa scienza il nome di statistica.

Il primo censimento di popolazione fu fatto in Francia nel 1807 e verso il 1810 anche le altre nazioni di Europa seguirono l'esempio della Francia.

Il primo ufficio di Statistica fu fondato in Prussia nel 1809.

I processi della statistica ufficiale furono aumentati e perfezionati da una Commissione composta di membri belgi nel 1841. Tanta importanza prese presso i popoli questa scienza che nel 1885 fu fondato l'Istituto Internazionale di Statistica.

UN NUOVO DIZIONARIO

L'editore Antonio Vallardi in Milano ha pubblicato il "Vocabolario delle Idee, ossia dizionario pratico della lingua italiana per Giulio Orsat Ponard. E' un volume di circa 800 pagine a due colonne e si vende a fr. 4.50. Il lavoro del signor G. Orsat-Ponard è un Vocabolario che dall'idea che abbiamo conduce alla parola proprio che la esprime. Tutti sappiamo quanta difficoltà proviamo spesso nel cercare la parola, che rappresenti la nostra idea, e quanto tempo si perde a cercarla in vari libri, talvolta per non trovarla. Se non conosciamo il vocabolo è inutile cercarlo negli altri Dizionari, bisognerebbe leggerli da cima a fondo.

In questo Vocabolario invece, con modo affatto nuovo e semplicissimo, cercando alfabeticamente un vocabolo "affine" alla nostra "idea", per mezzo dell'analogia, troviamo rapidamente la parola propria che desideriamo. E nello stesso modo che si scopre una parola ignorata, possiamo ritrovare una parola che abbiamo dimenticata.

Inoltre questo libro può servire, come un Dizionario comune, a dare le spiegazioni di una parola della quale non conosciamo il preciso significato.

E' un libro, che da moltissimi anni, dacchè si pubblicano Dizionari, era desiderato; ma nessuno finora era riuscito a farlo.

Tutti i vocaboli sono schiettamente italiani, perchè riscontrati sui grandi Vocabolari del Petrocchi e, in ispecie del Rigutini e della Crusca.

E' quindi un prezioso aiuto agli studenti delle scuole secondarie, classiche, tecniche, normali, ecc. E' un libro utilissimo ad ogni persona colta, a qualunque scrittore che brami scrivere italianamente e noi vivamente lo raccomandiamo.

L'ORIGINE DEL CAPPELLO

L'origine del cappello, tanto come ornamento quanto come copertura, ascende all'antichità più remota. Il Winckelman osserva che gli ateniesi lo adoperavano tanto in campagna come in città.

Presso i greci le persone di matura età portavano il cappello, e quando gli ateniesi ne abbandonarono l'uso in città, i romani alla loro volta lo adottarono.

Le romane usavano, in viaggio o al sole, cappelli alla foggia dei tessali, simili a un dipresso a quelli che portansi di presente in Toscana.

L'uso dei cappelli diventò comune in Europa ai tempi di Luigi XI, re di Francia, e il primo cappello di castoro che ricordisi dalla storia fu portato, nel 1449, da Carlo VII, quando fece il suo solenne ingresso a Roma. Era tutto foderato di velluto rosso e al disopra aveva un fregio di filo d'oro. Tuttavia i cappelli, conosciuti alla metà del secolo XV, non erano ancora molto comuni sotto il regno di EnricoIV.

I principi e i nobili cominciarono a portarlo come ornamento del capo, guarnito di frange e sormontato di piume mentre i semplici cittadini conservavano ancora il cappuccio.

Vogliono alcuni che l'uso dei cappelli fosse nella Bretagna, più antico di 200 anni fra gli ecclesiastici, e massime fra i canonici.

Infatti nell'anno 1245 papa Innocenzio IV prescrisse ai cardinali il cappello rosso; ma non fu collocato sugli stemmi se non dopo il 1300.

L'uso dei cappelli verdi adoperati dagli arcivescovi e dai vescovi è originario della Spagna, in cui fu adottato fin dal 1400, e di là passò in Francia per opera di Tristano di Salazar, arcivescovo di Sens.

La forma di questi cappelli, dopo il secolo XV, per gli ecclesiastici, fu sempre a tre angoli.

Circa 40 anni or sono l'inglese Wilcox introdusse la fabbricazione dei cappelli di seta.

Nel 1808 certo Miroglio fu il primo a fabbricare cappelli di feltro con seta mescolata e peli di ogni sorta d'animali.

1812 s'inventò l'arte di dare ai cappelli di feltro una elasticità, ed infine nel 1816, in Parigi si cominciò a lavorare cappelli con pelo di lontra marina.

DOPO IL CAFFE'

Una scena al telefono:
Il telefono è sempre una fonte di comicità.

— Dlin, dlin!
— Pronto.
— 4-5-9.
— Dlin, dlin!
— Pronto.
— Fate venire la signora al telefono.
— La signora? E voi, chi siete?
— Oh bella, chi sono! Piuttosto ditemi voi chi siete.
— Questo non lo dovete sapere. Che cosa volete dalla signora?
— Sono affari che non vi riguardano. Spiegatemi che fate là.
— Che faccio? Faccio il comodo mio!
— Il comodo vostro! Te 'lo voglio dare io il comodo, a te e a lei, birbante.
— A me birbante! Ah, credevi di trovarla sola in casa, le volevi parlar per telefono? Subito il vostro nome o me lo dirà lei con la forza!
— Lei, chi?
— Mia moglie, perbacco!
— Vostra moglie? e che me ne importa, chi la conosce vostra mog'lie?
—E allora perchè la volevate al telefono?
—Ma se voglio mia moglie e non la vostra, acciderba!
— E cercate vostra moglie a casa mia?
— Ma io ho telefonato a casa mia.
— Scusate, che numero ha casa vostra?
— 4-5-9.
—Oh, ma allora è un equivoco lei parla co'l 7-6-1 che sono io.
— Oh, mi dispiace tanto, è un errore della telefonista. Le chiedo mille scuse...
— Per carità, deve scusarmi lei...
— S'immagini. Io sono il cavaliere Allocca.
— Ed io l'avvocato Testardi, per servir'la.
— Piacere tanto di fare la sua conoscenza.
— Piacere è mio. A rivederla, signor cavaliere!....
— I miei ossequi, avvocato!...

Sincerità.

La fidanzata — Dimmi un po' è vero che tu mi sposi soltanto per la mia dote?

Il fidanzato — Questa è una calunnia: io sono così poco amante del danaro, che ti prometto di consumare la dote in un anno di matrimonio.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., JANUARY, 1915. No. 5.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine *California Welcomes the World*, 1915

A Magazine Devoted to Progress in California

LA POLLICULTURA IN CALIFORNIA

Una delle industrie agricole piu' promettenti

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., JANUARY, 1915. No. 5.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino / **Dr. S. Schirò** } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

L'ANNO NUOVO!

Buon Anno, gentili lettrici, fedeli amici ed abbonati, buon Anno!

Il MONITORE non vuole sciupare troppe parole per presentare a voi tutti i suoi auguri fervidi e sinceri. In voi questa Rivista vede la sua ragion d'essere e di vivere. Da voi essa aspetta l'appoggio morale che le permetta di crescere, espandersi ed affermarsi vittoriosamente tra le colonie agricole italiane degli Stati Uniti.

Sia il 1915 l'anno che coroni le vostre aspirazioni, che appaghi i vostri desideri. Sia questo nuovo anno un anno di pace, di lavoro e di produzione.

E' questo l'augurio nostro mentre albeggia il nuovo anno, il fatidico 1915.

IL PROIBIZIONISMO ALLA RISCOSSA

Come era facile prevedere, causa la inesplicabile caduta dell'emendamento Costituzionale No. 47, i proibizionisti, che furono sconfitti alle elezioni generali del 3 Novembre scorso, non intendono rassegnarsi al loro fato, ma hanno già iniziato un'agitazione per prepararsi alla riscossa.

Ad un recente convegno del Comitato esecutivo della California Dry Federation, a Los Angeles, venne deciso di indire una Convenzione Statale di Proibizionisti per il 25 maggio 1915 a Fresno. In quella Convenzione verrà formulato un nuovo emendamento Costituzionale che a mezzo dell'iniziativa (initiative petition) sarà sottoposto alla votazione referendaria (referendum) alle elezioni generali politiche nel Novembre del 1916.

I proibizionisti californiali, aiutati dai loro partigiani degli altri Stati, insuperbiti ed incoraggiati dai successi ottenuti negli Stati dell'Oregon, Washington, Arizona e Colorado, tenteranno uno sforzo supremo per irregimentare lo Stato di California nelle file dei proibizionisti.

Come scrivemmo nel passato numero, accennando alla sconfitta dei proibizionisti nel nostro Stato, è necessario non dormire sugli allori, ma iniziare subito una contro-campagna di propaganda anti-proibizionista per neutralizzare il virus proibizionista.

La prosperità della California, gli interessi dei viticultori e dei vinicultori, dei commercianti in vini e liquori saranno di bel nuovo messi a repentaglio fra due anni. Due anni passano in fretta. Non lasciamoci trovare impreparati. Ricordiamo che negli Stati del Colorado e Washington i proibizionisti hanno vinto causa l'apatia e la disorganizzazione delle forze antiproibizioniste.

L'infaticabile Cav. A. Sbarboro ha già dato il segnale della battaglia. In una lettera che pubblichiamo in altra parte della Rivista il campione della vera temperanza, così scrive rivolgendosi al nostro collaboratore Dr. Cav. L. G. Bonelli:

"I proibizionisti si preparano per un'altra battaglia per l'anno prossimo: io continuerò la mia propaganda contro di loro: prego però i liquoristi di condurre i loro negozi decentemente, di non permettere ubbriachi nelle loro case, e toglieranno così la ragione ai proibizionisti di continuare la loro propaganda".

Saggio avvertimento che facciamo nostro e che raccomandiamo ai salonisti. Agendo nell'orbita della legge si toglie ai nemici della libertà personale e della vera temperanza, il pretesto per combattere un'industria di primaria importanza e di grande avvenire, quella della viticultura.

ALBERI E STRADE

Leggiamo su di una rivista agricola del Michigan che in quello Stato si è iniziato un movimento per indurre la Commissione stradale ad impiantare degli alberi da frutta lungo le strade e le comunicazioni stradali delle diverse contee per ricavarne più tardi

dei veri benefici materiali, concorrendo nello stesso tempo ad abbellire lo Stato.

Non esitiamo un momento ad affermare che l'esempio del Michigan dovrebbe essere imitato dalla Commissione stradale del nostro Stato che è ora attivamente occupato nella costruzione delle State Highways o grandi vie statali che allacciano le contee del Nord col Sud. In alcune località osserviamo che questo concetto dell'abbellimento delle Highways con alberi ornamentali è già stato messo in pratica. Non importa se questi alberi non sono produttivi.

Secondo noi quelli del Michigan sono ecessivamente pratici. Essi vogliono degli alberi da frutta. Qui da noi in California non c'è penuria di frutta e sui margini delle nostre strade statali amiamo meglio vedere stendere i suoi rami la robina p-seudo-acacia, l'olmo od il platano o il pepper tree od il cinereo eucalyptus od altri alberi ornamentali. La California può prendersi il lusso di non piantare degli alberi da frutta lungo le sue strade. Essi davvero non scarseggiano nei suoi orchards

Per una volta tanto rinunciamo all'utilità: guardiamo alla bellezza.

LA GUERRA E LA SITUAZIONE FINANZIARIA

La riapertura delle Borse di New York, Boston e Parigi verso la metà dello scorso mese di Dicembre sta ad indicare un graduale ritorno della confidenza nel mondo industriale e finanziario. E' molto probabile che fra breve tempo anche le Borse nelle altre città europee apriranno i loro battenti riassumendo le loro operazioni su una scala più o meno vasta. E' vero che in generale prevale ancora in Europa uno stato di cose alquanto disordinato e che in molte località gli affari sono assai depressi. In queste località il miglioramento dipenderà dalla durata della guerra. Ben poco v'è da sperare fino a quando continueranno le ostilità. Un indice eloquentissimo della depressione del commercio internazionale lo si ha nel rapporto del British Board of Trade nel quale si segnala che nel mese di Novembre le importazioni diminuirono per il valore di $62,420,000 e le esportazioni diminuirono per il valore di $100,770,000. Fra le nazioni belligeranti l'Inghilterra è quella che meno risente per gli effetti della guerra.

Le condizioni finanziarie degli Stati Uniti sono andate migliorando assai più rapidamente delle condizioni commerciali. Prevale un notevole sentimento ottimistico e qua e là si nota un progresso nel volume degli affari. L'ammontare è però sempre inferiore al normale. Le ditte che rappresentano dei forti interessi sono del parere che è imminente una ripresa dell'attività industriale e basano il loro ottimismo sul fatto che gli Stati Uniti finanziariamente sono in solide condizioni e che i vari raccolti del 1914 sono stati i più abbondanti negli annali dell'agrcoltura americana.

Un periodo nel recente messaggio al Congresso federale del Presidente Wilson è stato vivamente apprezzato dagli interessi commerciali del paese. "Il nostro programma di legislazione — disse Wilson — per il controllo del "business" è ora virtualmente completo". Già assai prima che Wilson inaugurasse la sua campagna legislativa per regolare il "business" molte Legslature di Stati avevano iniziato delle campagne di controllo. Leggi ed ordinanze erano state promulgate. Si presume che la maggioranza di queste leggi recherà beneficio al commercio ed al pubblico in generale. Tuttavia è innegabile che questa attività riformatrice e legislativa determinò molta incertezza nel mondo degli affari. Ora il business sa come comportarsi, per ciò che riguarda la legge e si spera che in avvenire non saranno promulgate altre nuove leggi.

Il ramo d'industria maggiormente colpito dallo scoppio della guerra europea è quello dell'acciaio e del ferro. E' impossibile avanzare delle ipotesi sull'avvenire di questa industria. Nei periodi di crisi passate, nel 1904 e nel 1908 fu possibile prevedere, più o meno esattamente l'andamento degli affari. Ma attualmente colla sospensione delle principali vie di scambio, con milioni di uomini sulla linea del fuoco in Europa, col continuo moltiplicarsi dei debiti di guerra, e la pazzesca distruzione di tante ricchezze, ogni ipotesi è insensata. Questo si afferma: se la guerra terminerà in primavera l'industria del ferro e dell'acciaio potrà rialzarsi subito e gagliardamente, ma se il conflitto perdurerà oltre la primavera, il risveglio sarà lentissimo.

IL MONITORE

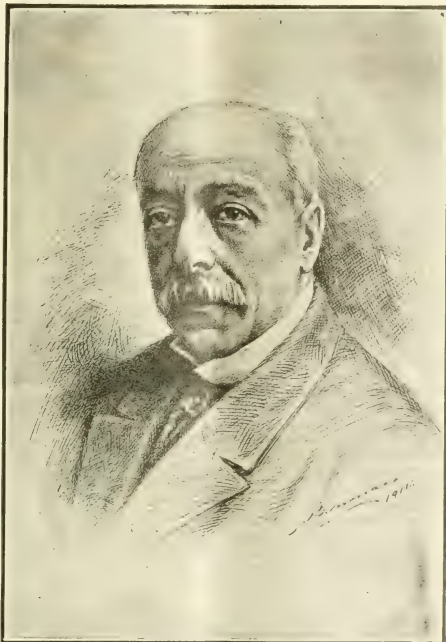
IL VALORE DEI PRODOTTI AGRICOLI NEGLI STATI UNITI NEL 1914

Secondo la statistiche pubblicate dal Segretario del Dipartimento Federale per l'Agricoltura a Washington, il valore totale dei prodotti agricoli negli Stati Uniti, nel 1914, si aggira sui $4.945.852.000.

Ecco il valore dei diversi prodotti:

Prodotto	Valore
Granoturco	$1.702.599.000
Frumento Invernale	$ 675.623.000
Frumento primaverile	$ 203.057.000
Totale del frumento	$ 878,680.000
Avena	$ 499.431.000
Orzo	$ 105.903.000
Segale	$ 37.018.000
Buckwheat	$ 12.829.000
Semi di lino	$ 19.540.000
Patate	$ 198.609.000
Riso	$ 21.849.000
Patate dolci	$ 41.294.000
Fieno	$ 779.068.000
Tabacco	$ 101.411.000
Cotone	$ 519.612.000
Barbabietole da zucchero	$ 27.950.000

Per la coltivazione delle olive

Una rivista francese si occupa di una nuova applicazione del freddo fatta dal nostro connazionale Sani. Egli ha constatato cioè che le olive, conservate per due mesi ad una temperatura inferiore a zero, hanno dato un olio di qualità perfetta e che si chiarifica assai più facilmente di quello ottenuto con olive conservate per otto o dieci giorni alla temperatura ordinaria.

(da uno studio a penna del valente fotografo Sig. Monaco di San Francisco)

S. E. ERNESTO NATHAN

Commissario Generale del Governo Italiano presso l'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific

NOTE D'AGRICOLTURA RAZIONALE

La ricostituzione dei frutteti

Senza dubbio fra le varie industrie agricole in California la frutticultura costituisce il cespite più importante e più redditizio poichè il suolo ed il clima promuovono un rigoglioso sviluppo degli alberi da frutto permettendo la coltura delle più svariate piante fruttifere. Si aggiunga che qui la frutta viene manipolata assai bene, grazie all'obbligatorietà della "standardization", ed è spedita, fresca e secca, su tutti i mercati del mondo con grande profitto dei farmers che ricavano annualmente diecine di milioni di dollari di guadagno.

La frutticultura in California, nell'ultimo ventennio ha preso uno sviluppo meraviglioso in grazie appunto alla fertilità del terreno, causa principale della bontà ed abbondanza dei frutti.

Osserviamo che molti frutticultori si lamentano, e con ragione, perchè i loro frutteti non rendono più come per il passato, sia riguardo alla quantità sia riguardo alla qualità dei prodotti mentre non hanno affatto trascurato di potare gli alberi ed arare annualmente il terreno come prima. Essi non sanno rendersi ragione di questo fatto: ne attribuiscono la colpa alle cattive annate, alla contrarietà della fortuna, ecc.

Credendo di fare cosa grata ed utile ai nostri cortesi lettori accenneremo superficialmente alle cause dei danni sopra descritti e ricorderemo come rimediarli o prevenirli.

La pianta è un essere vivente: nasce, cresce, si riproduce, muore come l'uomo. Ad essa sono necessari il nutrimento del suolo, luce, aria(calore, umidità, ecc. Mancando o scarseggiando uno di questi elementi essa soffre sensibilmente e diminuisce quindi annualmente la sua produzione, in qualità e quantità, oltre al predisporsi assai facilmente alle malattie.

Anche un profano comprende che un albero da frutto, nei primi cinque anni, progredisce anche in terreni poveri e mal coltivati: ma poi quando entra nel secondo lustro e produce (bene o male) egli va già asportando dal suolo le sostanze chimiche di cui le frutta sono composte di modo che il terreno va sempre più impoverendosi. L'albero quindi ingrandendo trova un nutrimento sempre minore.

Il frutticultore che ritiene sufficienti una buona aratura e potatura annuale per il suo frutteto si inganna: il magro prodotto glielo dimostra. In questo caso egli deve procedere alla

RICOSTITUZIONE DEL FRUTTETO ADULTO

E' evidente. L'albero al suo decimo anno di vita ha già subito parecchie potature, ed ha dato almeno cinque raccolti, producendo alcuni quintali di frutta che rappresentano il materiale sottratto al terreno. Lo studioso ha trovato quante sostanze chimiche sono state sottratte al terreno per ogni 100 kg. di frutta.

Ora è naturale che le colture annuali fanno del loro meglio ma non bastano a sostituire al terreno quanto fu sottratto dagli alberi durante i cinque raccolti passati. Al terzo e quarto lustro, quando gli alberi hanno raggiunto il massimo sviluppo e il periodo di massima produzione, non trovano nel suolo una sufficiente alimentazione: perciò danno cattivi raccolti.

Col progredire della scienza agraria si è venuto a conoscere positivamente quanto sottrae un albero al terreno, data la sua età, natura e varietà, e quante sostanze bisogna aggiungere al terreno per neutralizzare queste perdite.

Ciascuno può provare e sperimentare da se stesso concimando 100 alberi: tiene nota della quantità dei prodotti e delle spese incontrate. Fatto il bilancio egli si accorgerà, se avrà seguito i suggerimenti ed i consigli delle persone competenti, che le spese furono ripagate ad usura.

I suoi prodotti saranno più abbondanti, migliori, più ricercati sul mercato e oltre a ciò i suoi alberi saranno più sani e più vigorosi.

Questa operazione si chiama ricostruzione dei frutteti.

Avendo i frutti diverso sapore, colore, ed aroma, (causa la diversa composizione chimica) è necessario variare le dosi e la qualità dei concimi chimici da impegarsi nella ricostituzione degli alberi.

Concludendo, quando si vuole procedere alla ricostituzione o concimazione del frutteto è bene tener presente la natura del suolo, la famiglia e varietà degli alberi e la loro età. In Europa si sono fatti esperimenti per 20 anni consecutivi ed i risultati sono stati soddisfacenti ed istruttivi.

Agron. GIOVANNI FAILLA
State University Farm, Davis, Cal.

L'importanza del Silos nell'industria del "Dairy"

Richiamiamo l'attenzione degli allevatori di bestiame e dei dairymen in genere sull'annuncio della Redwood Manufacturers Co. una delle più importanti ditte americane per la costruzione dei Silos.

I grandiosi laboratori per la costruzione dei silos, condutture di legno per l'acqua d'irrigazione, tanks o tinozze per cantine ed abitazioni, sono situati in Pittsburg, Cal., e gli uffici centrali in San Francisco nel Kohl Building.

Il Dairyman moderno, cioè l'allevatore che esercita la sua professione con criteri pratici, scientifici, nell'intento di ottenere il massimo reddito, non può fare a meno del Silos, che serve per mantenere semi-fresco l'alfalfa o qualsiasi altro foraggio per le vacche, cavalli, buoi, ecc.

Chi desidera più dettagliate spiegazioni sulla importanza e funzionamento dei Silos, sul loro costo ed impianto si rivolga alla Ditta che abbiamo ricordato, al No. 803 Kohl Building. Riceverà gratuitamente tutte quelle informazioni che desidera.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto **"clean news, clean advertising"** che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

LO STATO ATTUALE DELL'ECONOMIA RURALE NEGLI STATI UNITI

W. I. SPILLMAN

Ufficio di Economia rurale (Office of Farm Management, Bureau of Plant Industry) del Dipartimento di Agricoltura degli Stati Uniti

---

L'economia rurale (Farm Management), come è quella svolta nelle scuole superiori di agricoltura, e presso il Dipartimento di agricoltura degli Stati Uniti, è quel ramo delle scienze agrarie che tratta e studia l'azienda agraria dal punto di vista economico, ossia dal suo tornaconto. E' in realtà un ramo di applicazione della scienza economica e può essere logicamente suddiviso nei seguenti sottogruppi.

1. Parallelo fra l'agricoltura e le altre forme di attività economica per la conquista di un bene economico, tenendo conto dei vantaggi e degli svantaggi dell'azienda agraria, come luogo di residenza rispetto alla città.
2. Preparazione teorica e pratica necessaria per il buon successo delle imprese agrarie.
3. Mezzi per assicurarsi il possesso della terra.
4. Scelta del luogo per l'esercizio dell'impresa agraria. Questa parte tratta dei rapporti geografici dell'agricoltura, ed include lo studio del terreno, del clima, dell'ambiente economico ed etnografico, delle varie regioni agrarie.
5. Principii che determinano la scelta di una data azienda, nella regione prescelta.
6. Scelta dei rami di produzione (raccolti, bestiame, ecc.) che devono costituire la base dell'impresa. Questa scelta rende necessario lo studio dei rapporti geografici ed economici delle differenti forme di impresa possibili.
7. Ordinamento dell'azienda. Questo gruppo comprende i principii che regolano la condizione di diversi rami della produzione, in modo da ottenere la più regolare distribuzione possibile dei lavori nei vari periodi dell'anno, ottenere un minimo di spesa d'esercizio, utilizzare al massimo grado le scorte vive e morte, e trovare utile impiego al capitale disponibile.
8. Tipo, qualità e costo delle scorte richieste, per il buon andamento dell'azienda così ordinata.
9. Capitale necessario, e sua ripartizione, fra i fattori di produzione dell'azienda. Questa parte tratta anche del costo di produzione all'azienda, e del profitto ritraibile con le differenti singole imprese produttive.
10. Modi di conduzione dell'impresa agraria. Questa rubrica studia le diverse forme di conduzione, come, p. e. quella del proprietario lavoratore con la sua famiglia; quella con mano d'opera salariata; quella con direttore stipendiato; quella per affitto sia in denaro, sia in compartecipazione di prodotti. Questi vari sistemi sono studiati in relazione ai vantaggi e svantaggi che da essi derivano nella conduzione della impresa. Fa parte di questa rubrica l'importante questione dei tipo di contratto agrario fra proprietario e affittuario, quando l'azienda è condotta col sistema d'affitto. Il punto principale di questo problema, dal punto di vista dell'economia rurale, è la ripartizione del prodotto fra il capitale ed il lavoro. Lo studio del modo di conduzione include anche l'altro della contabilità agraria e dei conti analitici, quello della direzione della mano d'opera dell'azienda, della cura e della manutenzione delle scorte, dei principii che governano lo smercio dei prodotti ecc.

Insegnamento dell'economia rurale. — Delle 48 Scuole nazionali di agricoltura degli Stati Uniti, 38 possiedono attualmente questo ramo di insegnamento, ed un'altra lo istituirà nell'anno venturo. Trentasei di questi istituti hanno un totale di 2575 allievi iscritti al corso di economia rurale. In un altro istituto tale insegnamento è impartito a tutti gli allievi dell'ultimo anno, e in un altro, ancora a tutti gli allievi indistintamente.

Tenendo conto che l'economia rurale, come un ramo distinto di insegnamento agrario, è di istituzione recente in questo paese, poichè 6 anni or sono vi erano due soli istituti con questo corso separato, appare chiaramente che questo ramo di insegnamento va rapidamente estendendosi nelle scuole agrarie degli Stati Uniti. Per questo insegnamento non è stato possibile di trovare testi inglesi che potessero soddisfare. Uno di essi, corrispondente allo scopo, è appena uscito, ed un altro uscirà probabilmente prima dell'apertura del nuovo anno scolastico. Con questo aiuto la materia sarà indubbiamente introdotta in tutte le scuole agrarie dell'Unione nel più breve spazio di tempo.

Ricerche di economia rurale. — Il Dipartimento di agricoltura degli Stati Uniti è principalmente una istituzione di ricerca scientifica. Vi è infatti, in ognuno dei 48 Stati, una stazione sperimentale sostenuta con fondi forniti dal Governo centrale e dal Governo locale. La prima di queste istituzioni che ha incominciato le ricerche di economia rurale, è stata quella del Minnesota, la quale incominciò questo lavoro 12 anni or sono. Subito dopo fu organizzato l'Ufficio di economia rurale, presso il "Bureau of Planty Industry" del Dipartimento d'Agricoltpura di Washington. Ricerche su vasta scala intorno ai problemi esposti nelle rubriche suaccennate, furono tosto istituite da questo Ufficio. Dall'epoca della sua organizzazione in poi, ricerche di questo genere diventarono un campo di attività generale per quasi tutte le Stazioni sperimentali dei differenti Stati.

Alcune delle principali ricerche relative all'economia rurale, in corso presso le varie stazioni sperimentali di Stato sono: sopraluoghi per lo studio di numerose aziende; calendario agricolo dell'impiego della mano d'opera e operazioni di cassa (financial Transactions); inchieste di economia rurale (vedi più sotto); costo delle varie operazioni; costo di produzione del granoturco e del frumento; ricerche da parte degli stu-

denti, intorno ai capitali ricorrenti delle loro aziende paterne; dati economici intorno alle aziende dedite alla produzione del latte; economia della casa rurale (farm home management); economia del bestiame; inchieste intorno all'economia rurale di un intero Stato; prezzi dell'azienda e prezzi pagati dai consumatori nelle varie città; influenza dell'assenteismo dei proprietari fondiari sulle rotazioni, sui metodi di conduzione e di coltivazione; impiego della mano d'opera nei mesi invernali; modi di utilizzare gli animali da lavoro; sistemi di contabilità; distribuzione della mano d'opera coi vari prodotti; costi comparativi di produzione in regioni umide ed aride; rotazioni più redditive adottate nelle differenti zone, relazione fra il sistema di agricoltura ed il tornaconto; studio economico del commercio del latte al minuto; costo di produzione dello zucchero di acero e dello sciroppo di acero; smercio dei prodotti agrari; smercio del formaggio; possesso fondiario; storia della produzione agraria; sviluppo dell'agricoltura aratoria in una data zona rispetto alla superficie coltivabile.

Il carattere di molte di queste indagini appare chiaramente dal titolo. Le inchieste di economia rurale propriamente detta, che occupano uno dei principali posti in queste ricerche, richiedono qualche dilucidazione. In queste inchieste gruppi di non meno di 600 aziende sono studiate con sufficiente dettaglio, per determinare il reddito netto dell'agricoltore—coltivatore, ossia la retribuzione del suo lavoro. In questi rilievi si determinano le spese ed i profitti delle singole aziende. Il reddito netto dell'agricoltore—coltivatore è calcolato deducendo dal prodotto netto dell'azienda, l'interesse del capitale investito ed il prezzo per la mano d'opera non pagato di altri membri della famiglia. La differenza è considerata come retribuzione dell'agricoltore—coltivatore per il suo lavoro. Uno dei risultati di questi studi è stato quello di dimostrare che, in media, il reddito netto dell'agricoltore è sufficiente per mantenere lo stato e il grado dell'azienda e delle scorte, per pagare l'interesse al capitale investito e per pagare il lavoro dell'agricoltore in base ad un salario normale. Si vede cioè che l'agricoltura sostiene bene il paragone con altre industrie, in libera concorrenza, nelle quali la produzione è limitata solo dalla domanda.

E' stato anche constatato che, in linea generale, la superficie dell'azienda è un fattore importante che influisce sul tornaconto. Per quanto vi siano molte eccezioni, in linea generale si è trovato che con crescere dell'azienda cresce anche il reddito del suo coltivatore. In quelle parti dove l'azienda, in media, è grande, e l'agricoltore usa macchine grandi, tirate da diversi cavalli, il reddito netto del coltivatore supera considerevolmente la media. Al contrario dove l'azienda, in generale, è piccola e l'agricoltore usa piccoli attacchi e piccole macchine, il suo reddito netto è inferiore alla media del paese. Sarebbe interessante sapere se questi fatti trovano riscontro anche in altri paesi oltre che negli Stati Uniti.

(dal Bollettino dell'Istituto Internazionale d'Agricoltura).

Non lo poteva vedere.

— Io ho uno zio ricco che non mi può vedere.

— E cosa gli hai fatto di male?

—Che?... nulla! è cieco poveretto!

LA PRODUZIONE DEI TURTUFI E DEI FUNGHI IN ITALIA

Il console americano a Torino ci ha inviato una copia del suo rapporto annuale nel quale sono citati dei particolari assai interessanti sulla produzione ed il commercio dei tartufi in Italia. Riassumiamo brevemente. I tartufi bianchi piemontesi non costano mai meno di 20 o 30 lire al kg. Quando la produzione è scarsa o la richiesta è forte il tartufo raggiunge persino il prezzo di 60 lire al kg.

Il tartufo bianco è rinvenuto in una quantità relativa nelle vallate alpine, sulle pendici delle colline e qualche volta in pianura, quasi a contatto colle radici delle quercie, dei pioppi ed anche dei salici ma non mai ad un'altitudine inferiore ai 500 metri sul livello del mare. La ricerca dei tartufi è fatta dagli abitanti col sussidio di cani (quasi sempre spaniels) o di maiali appositamente addomesticati.

In Italia i tartufi, come pure i funghi, sono considerati come un libero prodotto del suolo perciò chiunque ha il diritto di raccoglierli (è però vietato introdursi nei luoghi cintati senza uno speciale permesso del proprietario. N. d. R.)

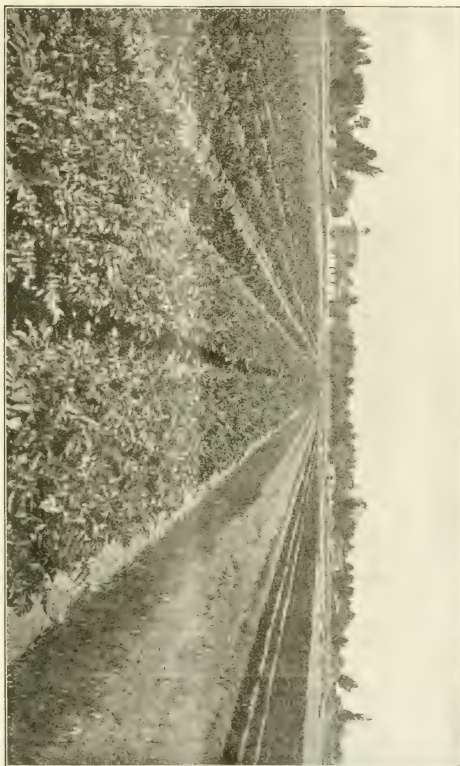
La produzione annuale dei tartufi, d'ogni varietà, continua l'egregio funzionario americano, in tutta Italia, è calcolata a circa 100 mila kg. dei quali più di 25 mila sono raccolti nelle provincie del Piemonte. Il paese che esporta la maggior parte di questi tartufi è la Francia.

Finora il tartufo non è sottoposto ad alcuna coltivazione nè nel Piemonte nè in alcun altra regione d'Italia, tuttavia il chiaro Prof. Mattirolo, direttore dell'Orto Botanico di Torino ha eseguite delle esperienze dalle quali è risultato che il tartufo può essere coltivato nei dintorni di Alba, Ceresole e Carmagnola. I raccolti più abbondanti sono fatti ad Alessandria, nei dintorni di Tortona, Novi, Asti, Casale ed Acqui e sulle colline ad oriente di Torino.

I funghi crescono abbondantemente sulle alte e medie colline prealpine del Piemonte e sono largamente venduti sui mercati di tutte le città del Nord d'Italia. Nella provincia di Cuneo la raccolta generalmente è così abbondante da indurre i farmers a farli essiccare o metterli in conserva nell'aceto o nell'olio. In questa industria trovano temporaneo lavoro non pochi operai. La produzione media dei funghi nella provincia di Cuneo è di circa 200 mila kg.

Sarebbe senza dubbio interessante eseguire delle esperienze qui in California per vedere se fosse possibile intraprendere la coltivazione artificiale dei tartufi bianchi piemontesi. La maggior parte dei funghi nostrani italiani è largamente rappresentata qui in California specialmente nelle contee di Marin, Napa, Sonoma, Mendocino, Santa Clara e San Josè, contee che per il clima, la natura del terreno, ecc. assomigliano assai alle regioni collinose del Piemonte.

Perchè non tentare? Giriamo il suggerimento ai nostri abbonati piemontesi.

L'esperimento potrebbe forse aprire la via ad una nuova e prospera industria agricola.

L'orticultura è una delle principali risorse agricole della California. I terreni di "Fairmead" nella vallata del San Joaquin River, della Cooperativa Land & Trust Co., sono assai adatti all'orticultura

L'INDUSTRIA DELL'ALLEVAMENTO DEL POLLAME E LA SUA IMPORTANZA IN CALIFORNIA

FRA LE MOLTE e svariate industrie agricole che fioriscono in California fra le più giovani e più rimunerative è senza dubbio quella dell'allevamento del pollame, ed in genere degli animali da cortili.

Alcuni abbonati dell'Est tempo fa chiesero all'Editore di questa Rivista qualche informazione sulle condizioni dell'industria del pollame e sul suo avvenire in questo Stato. Aderendo a questo invito ho dedicato parecchio tempo allo studio di questo importantissimo ramo agricolo assumendo informazioni e notizie da specialisti in materia e da produttori medesimi.

Qual'è lo stato dell'industria dell'allevamento del pollame in California, attualmente? — E' ottimo. Vi è pericolo di una sovraproduzione di uova e di galline? Assolutamente no. Anche la più spietata concorrenza delle famigerate uova cinesi importate dai porti della Cina non ha scosso menomamente la posizione dei nostri bravi produttori fra i quali si contano non pochi Italiani e Ticinesi.

Però, intendiamoci, questa industria, fatta su basi commerciali, richiede competenza, esperienza, pratica e sopratutto buona voglia. Un conto è allevare due dozzine di galline dietro la casa, tanto per avere l'illusione della vita campestre, e altro è l'allevare tre o quattro mila galline livornesi in una piccola farm di otto o dieci acri.

Io credo che non si diventa buon allevatore di galline: si nasce. Bisogna cioè avere un'attitudine spiccata verso questo genere di occupazione se si vuole ottenere un vero successo finanziario. Altrimenti si fa fiasco. Ci vuole della vocazione. Come a fare il missionario. Le galline devono essere sorvegliate 365 giorni all'anno. Un giorno di distrazione può causare la rovina di tutta l'industria.

Secondo i calcoli di Susan Swaysgood redattore della rivista agricola "Pacific Rural Press" il valore della produzione annua dell'industria dell'allevamento del pollame in California, è di circa 18 milioni di dollari. Naturalmente questa cifra si riferisce solamente ai prodotti messi sul mercato, essendo cioè esclusi i prodotti minori dell'industria del pollame nelle farm, orchards, orti, ecc.

Sempre secondo i calcoli di questa scrittrice, che si è specializzata nello studio degli animali da cortile, vi sarebbero in California circa 20 milioni di galline e diecimila tacchini. I volatili naturalmente aumentano nel perodo primaverile ma in questo ramo d'industria mancano delle statistiche esatte.

Il centro principale d'allevamento del pollame in California è Petaluma in contea di Sonoma. Si può dire che Petaluma è il centro più importante per l'allevamento delle galline di tutto il mondo, in rapporto, ben inteso, alla superficie. Per gli abitanti di Petaluma e dintorni l'allevamento degli animali da cortile costituisce l'industria principale, la maggior parte delle altre essendo sussidiarie.

Per volume di affari, in questa industria seguono le contee della California meridionale. Altro centro importantissimo per l'allevamento del pollame è Hayward, in contea di Alameda.

Viene quarto il distretto di Santa Cruz e quinto il territorio della vallata di Santa Clara. In varie altre contee dell'interno l'allevamento del pollame è praticato su vasta scala. Quivi però le cure e le fatiche dell'allevatore sono maggiori dovendosi tener calcolo del clima che in estate presenta dei pericoli per l'alta temperatura.

Nella vallata del San Joaquin River, lungo il territorio percorso dalla linea ferroviaria della Atchinson, Topeka, e Santa Fe RR. l'industria dell'allevamento del bestiame, iniziata solo recentemente, ha fatto molto progresso.

La contea di Fresno è un centro fiorentissimo. Nel 1898 vi fu organizzata una Società di pollicultori che conta più di 100 membri. Il clima asciutto, l'abbondanza dell'alfalfa e dei cereali favoriscono questa industria.

Un farmer di Corcoran, nella contea di Kings, ricava annualmente circa 700.500 uova da 5 mila galline, una media di oltre 140 uova all'anno per ogni gallina (livornese). Anche Modesto, è un'ottima località per l'industria del pollame.

A Petaluma rimane però sempre l'onore di essere il vero centro dell'industria dell'allevamento del pollame. Secondo le statistiche del "Petaluma Poultry Journal" da questa città furono esportate, nel 1910, 7.288.215 dozzine di uova e nel 1913 10.464.744 dozzine. Un aumento notevolissimo. Nel 1910 furono spediti da quella località 76 mila polli, e nel 1913 89 mila.

Nel 1913 furono spedite 3 milioni e mezzo di dozzine di uova e 32 mila polli.

Si può dire che l'industria dell'allevamento del pollame data verso la fine del 1700 quando furono stabilite le prime missioni californiane. I padri missionari partiti dal Messico per colonizzare le Coste del Pacifico recarono seco naturalmente oltre alle sementi ed alle piante da frutto degli animali da tiro, da latte, e volatili. Le galline così importate erano esclusivamente di razze spagnuole. La vera industria dell'allevamento del pollame si iniziò nel 1880 nel qual anno nelle varie contee della California si contavano circa due milioni di galline. Nel 1909 la produzione delle uova in California fu di 41,022,000 dozzine. Nel 1913 superò i 50 milioni di dozzine. Si può quindi affermare che questa industria dal 1880 al 1890 venne triplicata. Dal 1910 al 1913 l'incremento è stato del 70 per cento. Senza dubbio l'aumento attuale è

ancora maggiore. Nel 1915 avremo forse una produzione del valore di 25 milioni di dollari.

In California si allevano, con successo, quasi tutte le varietà di galline europee ed asiatiche. Per la produzione delle uova la gallina più popolare è senza dubbio la livornese (Leghorn). Per la produzione dei polli da mercato è preferita la razza Brahama. Buone sono pure le galline Wyandotte e Plymouth Rock.

L'allevamento del pollame per essere proficuo, deve essere condotto su basi rigorosamente razionali. Si consiglia alle persone che intendono dedicarsi a questa industria di incominciare con un numero limitato di volatili (per esempio 400 galline) ed aumentare gradatamente la colonia.

Quando però la colonia assume grandi proporzioni (oltre le tre mila galline) il profitto proporzionatamente diminuisce perchè l'allevatore deve impiegare dei lavoranti.

In California è pure assai fiorente l'industria dell'allevamento dei piccioni, delle anitre, delle oche e dei tacchini per non parlare della modernissima industria dell'allevamento degli struzzi chè è floridissima specialmente nel Sud.

* * *

In alcune contee della California è assai promettente l'industria dell'allevamento dei tacchini.

Da secoli il tacchino è la vittima ufficiale delle feste Natalizie e di Capo d'Anno. Pare che nel New England, questa pratica del tacchino natalizio, sia stata inaugurata nel 1585. D'allora in poi questo magnifico gallinaccio, andò diventando sempre più popolare diffondendosi e moltiplicandosi in ogni angolo della terra.

Il tacchino è originario degli Stati Uniti. Ancora oggi giorno lo si trova, allo stato selvatico, in alcuni Stati del Sud. Addomesticato dai primi pionieri il tacchino conserva ancora un avanzo della primitiva selvatichezza così che è per natura sua indipendente e capace di provvedere ai suoi bisogni anche senza il concorso dell'uomo. E' un forte divoratore di vermi, insetti, bacche, erbe e sementi.

L'allevamento del tacchino su larga scala è praticato specialmente negli Stati del Connecticut, Rhode Island e Massacchussetts. In California questa industria non ha ancora raggiunto le proporzioni dell'Est.

L'industria dell'allevamento del tacchino è altamente proficua. Per convincersene basta ricordare il prezzo elevatissimo di questo volabile che spesse volte raggiung i 35 soldi la libbra. Perciò i farmers non dovrebbero trascurare questa industria che richiede pochi sacrifici e poche spese, poichè passato il periodo giovanile il tacchino non richiede cure speciali.

Il nutrimento più indicato per l'ingrassamento del tacchino è il granoturco, di due anni. I periti raccomandano una razione di due terzi di granoturco ed un terzo di avena, due volte al giorno.

Nelle contee delle vallate del Sacramento e del San Joaquin Rivers l'allevamento del tacchino è assai produttivo. In quasi tutte le farms nei dintorni di Fresno si vedono dei tacchini che pomposamente fanno la ruota come nelle masserie lombarde.

Il farmer che non intende dedicare tutte le sue attività all'industria dell'allevamento del pollame non deve però astenersi dall'allevare nella sua farm un notevole numero di galline. Specialmente per il frutticultore sono di grandissimo beneficio. Distruggono

L'allevamento del pollame nelle ricche farms di Fairmead (San Joaquin River)

migliaia di insetti, larve, germi, semi di cattive erbe, ecc; e le loro escrezioni, ricche di sostanze fertilizzanti, accrescono la fertilità del terreno. Come industria succedanea l'allevamento del pollame è indicatissimo. Molte volte il prodotto delle galline ha salvato il farmer dal fallimento.

* * *

Fra gli effetti economici della guerra europea non si deve dimenticare di accennare all'aumento del prezzo dei prodotti dell'industria del pollame. Infatti questa industria è ora trascurata in Inghilterra e negli altri paesi belligeranti d'Europa col risultato che la domanda sarà rilevantissima. E' bene quindi prendere fin d'ora gli opportuni provvedimenti.

* * *

Se una gallina non produce in media, annualmente, per il valore di un dollaro, è meglio disfarsene.

* * *

L'allevamento del fagiano in California dovrebbe essere incoraggiato. E' un'industria proficua se fatta in modo razionale.

* * *

Sarà cura del pollicultore di provvedere le sue galline con molti nidi per la deposizione delle uova. Quando i nidi sono scarsi le galline sono inclinate a combattersi per il possesso di questi nidi col risultato che molto spesso, la produzione delle uova diminuisce. Alle volte poi qualche uova si rompe e le galline le mangiano col risultato che acquistano la gravissima abitudine di mangiare le loro proprie uova.

* * *

La bontà del clima e la varietà delle coltivazioni fanno sì che in California l'industria dell'allevamento del pollame non può a meno di essere proficuo se fatto con un po' di discernimento.

* * *

L'industria del pollame fiorisce là dove non vi sono grandi contrasti di temperatura, quando cioè l'inverno è mite e l'estate è fresca. Queste sono le condizioni climatiche pervalenti in quasi tutta la California.

* * *

Dall'8 al 13 Dicembre si tenne in San Francisco all'Auditorium una Mostra del pollame ed animali da cortile. Molti pollicultori dello Stato vi esposero galline, galli, polli, anitre, oche, tacchini, piccioni e conigli. La mostra fu coronata da un notevole successo.

Importantissima sarà la mostra del pollame che si terrà nel 1915 all'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific.

* * *

Coloro che si interessano all'industria del pollame e desiderano più dettagliate informazioni si rivolgano al Dipartimento d'Agricoltura presso l'Università di California (Poultry Department) e si inscrivano al corso di pollicultura a mezzo della corrispondenza postale (corso gratuito). Una visita al reparto dell'allevamento del pollame a Davis, Cal. (State University Farm) sarà oltremodo istruttiva per tutti coloro che intendono seguire questa occupazione su basi scientifiche e razionali.

Chi vuole informazioni sull'allevamento delle galline nelle contee della vallata del San Joaquin River si rivolga a Mr. C. L. Seagraves, General Colonization Agent, A. T. & S. F. Ry. 1115 Railway Exchange, Chicago.

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

Il mese di Gennaio

Gennaio è un mese pericoloso per i frutticultori della California. Le brinate minacciano la vigoria degli agrumeti meno resistenti delle altre piante agli attacchi del gelo.

E' necessario quindi che il prudente agricoltore si premunisca contro ogni possibile attacco del gelo, o Jack frost come dicono popolarmente gli americani, altrimenti può subire dei danni irreparabili.

Ricordiamo ai nostri contadini che due inverni fa i coltivatori di aranci e limoni del sud della California ebbero a soffrire dei danni per oltre 10 milioni di dollari causa il terribile gelo che si abbattè sui loro agrumeti facendo strage.

Il gelo è il più pericoloso nemico del frutticultore poichè in una sola notte può decimare un intero frutteto rappresentante il frutto di dieci o quindici anni di fatiche e di sacrifici.

Non vi è rimedio contro il gelo. Si può invece prevenire gli attacchi del gelo scaglionando fra i filari di alberi da frutto centinaia di piccole stufe metalliche portabili (heaters o smudge-pots) contenenti del petrolio greggio. Quando la temperatura si abbassa fin quasi a raggiungere il punto di congelazione, allora, via! si dà fuoco alle stufe. Il calore che emanano le stufe accese fa subito rialzare la temperatura e produce una notevole umidità che neutralizzano l'azione del gelo. Così gli alberi sono salvi.

Gennaio è il mese cosidetto delle risoluzioni, ossia dei buoni proponimenti.

Proponiamoci quindi di avere un giardino più bello, un orchard migliore, un orto perfetto. Per riuscire in questo studiamo i tre importanti problemi che si connettono col giardino, col frutteto e coll'orto. Essi riguardano i fertilizzanti, le irrorazioni e la scelta delle migliori varietà.

Seminate nelle cassette, per poi trapiantare, viole di pensiero, lobelie, verbene, margherite, garofani, petunie, non-ti-scordar-di-me, salvia, ecc.

Tagliate i rametti per gli innesti da eseguirsi in primavera: sceglete le varietà migliori, più precoci, più resistenti e fatene un fascietto che conserverete nella sabbia umida, in cantina.

Affrettatevi a terminare i lavori che si possono fare al coperto: nella stalla, in cantina, nel solaio, ecc. Ogni tanto date una guardatina ai vostri attrezzi ed utensili agricoli per vedere se sono in buon ordine ed impedire che la ruggine vi faccia presa deteriorandoli. Se è necessario procedete all'acquisto di nuovi strumenti ed attrezzi agricoli per essere pronti al lavoro appena se ne presenta l'occasione. Gennaio non è un mese di riposo per i farmers: è un mese di preparazione.

Il terreno per una farm da galline deve essere ben "drenato", soffice leggero e tale da mantenersi facilmente pulito. Un terreno che diventa duro e compatto inacidisce presto e non permette alle galline di razzolare a loro piacimento, di fare quel moto che è indispensabile alla loro salute.

Un pollaio di galline livornesi in un frutteto della contea di San Joaquin

Veduta d'una fattoria modello per l'allevamento del pollame a Stockton.

'allevamento delle galline (Leghorn) ad Antioch nella contea di Contra Costa. — L'ora del pasto.

Nel riparto dei pulcini. Questo è il periodo più delicato nell'industria dell'allevamento del pollame

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8505 Coat in Military Style, 34 to 44 bust.

SOPRABITO ALLA MILITARE

La guerra europea ha messo in voga i soprabiti femminili alla militare. Ecco qui un modello che ricorda le giubbe degli ufficiali di cavalleria francese col bavero rialzato.

Si può abbottonare completamente, da cima a fondo, oppure lo si può ripiegare, come nella figura in alto a sinistra.

Per una persona di statura media sono necessari 3 yards e ⅞ di materiale largo 27 inches.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

Fra poche settimane la ditta Editrice della Pacific Rural Press pubblicherà un libro del Prof. Wickson "Fiori, arbusti e piante da giardino della California".

(Disegno di May Manton)

BLOUSE PER FANCIULLA

E' ben difficile trovare un modello di blouse che più si confaccia alle fanciulle di quello che riproduciamo in questa pagina. Questa blouse, disegnata da May Manton, è di un effetto graziosissimo e nello stesso tempo è assai comoda concedendo un'estrema facilità di movimenti.

Qualunque buona massaia può fare una blouse simile per la sua figliuola e può essere certa che il suo lavoro sarà vivamente apprezzato.

Si usa del blue serge col collare ed i polsini in bianco con due bordi azzurri.

Come vestito di scuola è indicatissimo. Per vestito di campagna si può usare del khaki (tela giallobruna). Del resto si può far uso di qualsiasi materiale di qualunque colore, a piacimento.

Per una fanciulla di 6 anni si richiedono 2 yards e mezzo di materiale largo 27 inches.

LE DONNE NEGLI IMPIEGHI

Una statistica ufficiale pubblicata a Berlino reca che mentre nel 1866 il numero delle donne impiegate negli uffici di tutti gli Stati dell'Impero tedesco era di 10.200, oggi nel solo dipartimento delle poste vi sono 166.000 donne. Il ministro della pubblica istruzione ne ha alla sua dipendenza 10.000: quello dei lavori pubblici 25.000; quello di agricoltura 16.000; quello della guerra 4.000; quello della giustizia 215.

IL RAPPORTO ANNUALE DEL SEGRETARIO D'AGRICOLTURA

E' stato pubblicato il rapporto annuale del Segretario d'Agricoltura, David F. Houston, per l'anno fiscale spirato il 3 giugno 1914. Gli argomenti tratteggianti nel rapporto comprendono la produzione, distribuzione e mercati dei prodotti agricoli, oltre alle questioni forestali ed alla riorganizzazione del dipartimento Federale d'Agricoltura. Dopo un appello agli economisti perchè dedichino una maggiore attenzione allo studio dei problemi economici che interessano la vita campestre anzichè dedicarsi quasi esclusivamente ai problemi della vita industriale della Nazione e alle questioni riguardanti le relazioni internazionali, il Segretario così si esprime:

"Un efficace programma agricolo deve necessariamente studiare tanto il problema della distribuzione quanto quello della produzione. Per quanto vitali ed urgenti siano i problemi della produzione, ancora più importanti, in un certo senso, sono i problemi della distribuzione e dello smercio. La soluzione di questi ultimi problemi è essenziale non solo per l'incremento stesso della produzione ma per un sentimento di giustizia per presentare cioè al produttore una garanzia ch'egli riceverà un'equa retribuzione per le sue fatiche ed un giusto valore al prodotto specifico ch'egli vende e garantire al consumatore ch'egli riceverà la esatta qualità per cui egli paga un dato prezzo".

Il funzionario passa poi in rassegna, dettagliatamente, il lavoro compiuto dal nuovo ufficio dei mercati (da poco tempo istituito) che ha già raccolto dei dati assai importanti sui sistemi di smerciare i differenti prodotti ed i vari metodi per preparare e spedire i prodotti alimentari in molti Stati e in più di trenta città e borgate. Un lato interessante di questa inchiesta è il fatto che i mercati co-operativi e le unioni d'acquisto, in una forma o in un'altra, sono più numerosi, negli Stati Uniti, di quello che si credeva generalmente. Infatti vennero già registrate più di 8500 associazioni di vendita, circa 2700 cooperative agricole, più di 2500 cooperative fra i produttori di latte e burro (creameries) e più di 1000 associazioni fra frutticultori e giardinieri. Si calcola che queste diverse associazioni agricole abbiano messo sui mercati dei prodotti per un valore annuale superiore ad un miliardo di dollari.

Il rapporto contiene pure una esposizione dei progetti di riorganizzazione del dipartimento così che le ricerche ed i lavori di inchiesta, ed istruzione supplementare abbiano a procedere senza alcun conflitto di interessi, perdita di tempo e spreco d'energia.

Il rapporto del segretario Houston richiama l'attenzione degli economisti e degli agricoltori sul fatto che la produzione agricola americana in alcuni rami è rimasta stazionaria ed in altri è retrocessa.

Molto ancora rimane da farsi se vogliamo portare l'agricoltura americana al grado di sviluppo e di produzione dell'agricoltura in Europa.

"Dopo tutti i nostri sforzi, osserva il Segretario Houston, mentre dobbiamo constatare una maggiore differenziazione delle culture ed aumento nella pro-

duzione, relativa ed assoluta, di alcuni importanti prodotti, come il frumento, foraggi, frutta, prodotti degli animali da latte e pollame, tuttavia si constata una relativa ed alle volte una assoluta diminuzione in altri importanti rami della produzione alimentare, come ad esempio per il granoturco e per gli animali da macello".

Per quanto riguarda la produzione del granoturco negli ultimi 15 anni non si è osservato nessun notevole aumento: nell'allevamento del bestiame, pecore e maiali vi è stata una assoluta diminuzione. Infatti il censimento del 1899 registrava 50.000.000 di capi di bestiame: il censimento del 1909 ne registrò 41 milioni. Le pecore nel 1899 erano 61 milioni; nel 1909 scesero a 52 milioni; i maiali da 63 milioni diminuirono a 58 milioni. Dal 1909 in avanti la tendenza generale è stata verso la diminuzione nonostante che dal 1899 ad oggi la popolazione degli Stati Uniti sia aumentata di oltre 20 milioni di abitanti.

Il segretario termina incitando la classe agricola americana a risvegliarsi per ridare all'agricoltura il suo primitivo splendore.

ECHI LOCALI

Dietro iniziativa del Sig. F. N. Belgrano, l'attivo Presidente del Comitato di Soccorso, questa benefica istituzione coloniale ha inaugurata un'attiva campagna per raccogliere fondi allo scopo di venire in aiuto dei connazionali bisognosi i cui numero purtroppo è andato aumentando in questa ingrata stagione.

Plaudiamo di tutto cuore alla generosa campagna.

E' arrivato in San Francisco l'egregio Prof. Sortini, una illustrazione della scultura italiana, incaricato dal patrio governo di sopraintendere alla disposizione della mostra artistica italiana nel Palazzo delle Belle Arti. All'illustre artista il nostro augurio.

Si annunciano due stagioni d'opera italiana: la prima in Gennaio per conto della Bevani Opera Co., all'Alcazar Theatre, la seconda in Febbraio per cura della Lambardi Opera Co.

I nostri auguri alle due organizzazioni artistiche che certo sapranno tener alto il decoro dell'arte musicale italiana sulla Costa del Pacifico.

Avete provato il nuovo **Sigaro Ortona**? Vi consigliamo a farne la prova, subito. E' il sigaro manufatturato espressamente per il 1915 — l'anno dell'Esposiione Internazionale — dell'amico Silvio Ortona. E' il sigaro dei buongustai e dei fumatori "up-to-date". Provate.

L'amico Sig. A. Scagnetti ha aperto un negozio di orologeria e gioielleria al No. 342 Columbus Ave, venendo così ad arricchire il quartiere italiano con una nuova ed elegante gioielleria.

North Beach fa progressi! E' giusto. Auguri in quantità.

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

A PROPOSITO DELLA RECENTE CAMPAGNA ANTI-PROIBIZIONISTA

Nel nostro numero di Dicembre u. s. demmo pubblicazione ad alcune corrispondenze ricevute ultimamente in relazione alla recente campagna Anti-Proibizionista e alle sue vittorie.

Dietro visione della lettera dello Stim.mo Dott. Cav. L. G. Bonelli, che pubblicammo, il Cav. A. Sbarboro, che come è noto prese parte importante nella lotta contro i proibizionisti, allo scopo di proteggere la più grande industria della California, si compiacque dirigere al Cav. Bonelli la seguente lettera di ringraziamento per gli elogi che gli furon gentilmente rivolti assieme a quelli per il MONITORE. Ecco il testo della lettera:

San Francisco Cal., 11 Dicembre, 1914

Stim.mo Signor Dr. Cav. L. G. Bonelli
363 North Main St., Los Angeles, Cal.

Sti.mo Signore:

Ho letto con piacere nel "Monitore Californiano" di questo mese il Suo comunicato.

Apprezzo molto le sue parole, perchè so che esprimono la verità, e mi compensano alquanto del duro lavoro che da più d'un anno occupa gran parte del mio tempo, allo scopo di salvare da rovina la grande Industria della Viticultura, nella quale tanti dei nostri Italiani sono molto interessati, e ciò m'incoraggia a continuare a difendere l'industria dei vini, non meno di quella dei liquoristi (saloons), quando questi sieno condotti onestamente, e così togliere ai fanatici proibizionisti la principale ragione per continuare a predicare per la proibizione.

I proibizionisti si preparano per un'altra battaglia per l'anno prossimo; io continuerò la mia propaganda contro di loro, prego però i liquoristi di condurre i loro negozi decntemente, di non permettere ubbriachi nelle loro case, e toglieremo così la ragione ai proibizionisti di continuare la loro propaganda.

Gradisca i sensi della mia riconoscenza e i miei più cordiali saluti.

Dev.mo Suo. Firmato **A. SBARBORO**

L'acqua, alimento fresco, alfalfa verde sono elementi indispensabili per il successo dell'industria dell'allevamento del pollame in California.

NOTIZIE AGRICOLE GENERALI

— In seguito alla diffusione del "verme dell'ulivo" la produzione degli uliveti in Italia nella stagione del 1914 è stata alquanto inferiore al normale. Così riferisce il corrispondente del "New York Journal of Commerce".

— Nonostante l'imperversare della guerra, scrive "La Vinicultura Espanola" la vendemmia in Francia nel 1914 fu eseguita senza difficoltà. La mano d'opera non scarseggiò mai, ed il governo e le banche furono larghi di credito e di facilitazioni ai viticultori. Il raccolto fu superiore al normale.

— Il Bollettino di Statistica Agraria e Commerciale riferisce che in Italia il raccolto del mais e del riso fu eseguito in condizioni di tempo molto favorevoli.

— Nell'Inghilterra il raccolto dei cereali ebbe luogo dappertutto in buone condizioni.

— Il raccolto del cotone nell'Imperial Valley nel 1914 si aggira sulle 60 mila balle, con un valore di circa 3 milioni di dollari calcolando 50 dollari per ogni balla.

— Il raccolto dei fagiuoli di Lima in California nella scorsa stagione è calcolato in circa 1.550.000 sacchi di 80 libbre ciascuno ossia quasi il 50 per cento in più dell'anno antecedente. I coltivatori di fagiuoli Lima si divideranno circa 6 milioni di dollari.

— La California Walnut Growers Association calcola che la raccolta delle noci non ha dato più di 8300 tonnellate, cioè circa 3000 tonnellate meno del 1913. In compenso però le noci dell'ultima stagione sono ottime, tali da non temere confronti cogli anni precedenti.

Volete avere un'idea delle ricchezze naturali e delle risorse della California? Leggete il MONITORE

IL CONSIGLIO DEL MEDICO

Di fronte al freddo

Delle due vicissitudini climatiche cui l'uomo è sottoposto, l'eccesso di calore e l'eccesso freddo, questo non è meno molesto di quello, ma per le classi più favorite dalla sorte e che più possono circondarsi di agi, forse è più tollerabile e meno inviso.

In modo più o meno igienico e razionale i fortunati della vita possono sempre rifarsi una piccola estate in casa o andare a cercarsela anche fuori di casa, mentre che per sfuggire all'eccesso di calore non c'è che abbandonare le plaghe dell'asfissia, ovvero le città, ciò che non è sempre egualmente facile a tutti. Per ciò l'uomo che soffre per cagion di stagione, ce lo raffiguriamo più in atto di asciugarsi, sbuffando, il sudore, che sul punto di soffiarsi sulle dita o di agitare le braccia per procacciarsi un po' di calore.

Astraendo dai compensi che il conforto della vita civile ha potuto prodigare all'uomo, bello è vedere come la nostra razza si è storicamente e biologicamente comportata di fronte al freddo. E qui si deve certo riconoscere che la migrazione boreale fu sempre distintiva di popoli che erano attratti verso una linea evolutiva ed ascendente. Il freddo affina, perfeziona, esalta i poteri di energia e di produzione dell'uomo e la mirabile emigrazione indo-germanica, ce ne offre una chiara riprova.

L'uomo che si trova di fronte alla vicissitudine del freddo, deve aumentare i suoi poteri di resistenza, quindi le sue stesse energie organiche e spirituali, deve chiamare a raccolta tutti i suoi mezzi reattivi per resistere alla crudeltà delle stimolazioni esteriori e in tal guisa se il suo corpo si tempra, anche il suo spirito si sveglia. Gradito dovrebbe quindi essere, per-

chè è anche benefico il richiamo di freddo, e del resto la resistenza delle razze umane che abitano paesi freddi ci deve dimostrare il beneficio di tale stimolazione. Ma anche a questo proposito si deve capire che tocca all'uomo di saper trovare bene i compensi; e basta por mente a ciò che succede degli esquimesi per capire quanto questo sia vero.

Gli esquimesi godono salute perfetta finchè traggono la loro vita semplice all'aria aperta, vivendo di caccia, affrontando la tormenta, cibandosi naturalmente; ma quelli che son venuti in contatto con la civiltà e che ne conoscono le blandizie, sono invece decimati della tubercolosi, per l'uso largo che imprendono di alcool, tosto che l'abbiano conosciuto. Quindi la resistenza umana al freddo è cosa su cui si può contare, ma solo purchè non si ricorra a stimoli che sono condannati dalla legge dei naturali rapporti per cui solo a certi compensi fuori di luogo i popoli settentrionale debbono gran parte delle loro malattie. Se accettassero meglio la loro vicenda biologica, se non ricorressero a certi orpelli di compenso che sono anche peggiori del male, la loro salute sarebbe assai migliore, perchè il freddo è un benefico eccitante delle nostre funzioni, aumenta la attività del ricambio, intensifica le energie e quando ammazza sotto l'attacco di una malattia acuta, come la polmonite, non fa che entrare di pieno diritto, per una porta che abbiamo lasciata aperta. Di chi la colpa? Ma se ciò vale per la maturità operosa e gagliarda, non vale per la vecchiaia, l'età in cui il freddo si teme più che mai.

Questa sensibilità dei vecchi al freddo è un fenomeno singolare che merita un cenno. La senilità è certo povera di scambi, ma sopra tutto di produzione di energie calorifiche; il poco moto, il poco rendimento alimentare, il ristagno del corpo di principi acidi, la rigidità e la stessa diminuzione di calibro delle arterie, concorrono per diverse vie al raggiungimento di questo ultimo effetto: la più intensa percezione del freddo.

L'unico mezzo per opporsi a questo inevitabile fato consiste nel procurarsi del calore artificiale, ciò che è sempre una riduzione, ma che d'altronde è riduzione inevitabile poichè il mezzo migliore per riscaldarsi, che è sempre il moto, è così ferocemente conteso al vecchio. Una opportuna riforma dietetica può aiutare la intirizzita senilità; e invero il latte, i cibi grassi e dolci, il miele, i farinacei, i dolci di castagne, dovrebbero porsi nella dieta del vecchio a sostituzione dei carnami e di altri alimenti eccitabili più che nutrienti. Ma sopra tutto non si dimentichi che la vecchiaia è determinata e proclamata assai più che dalla fede di nascita da quella del buon costume e della savia igiene, che può ridurre al minimo gli acciacchi della tarda età.

Ma purtroppo, a questo proposito, l'umanità ha quel

Il "MONITORE" va diffondendosi nelle famiglie perchè è scritto e redatto appositamente per le famiglie.

che si merita, e mentre il numero dei vecchi si riduce notevolmente, anche più si riduce quello dei bei vecchi, che continuano la prerogativa virile anche attraverso al carico degli autunni e delle primavere, che restano sempre uomini anche se vecchi. Al posto di questa bella figura che va perdendosi rimane una parodia di vecchiaia antica, fatta di miseria di membra e di funzioni, che non lascia deplorare la scarsezza nella falange degli incanutiti che oggi si constata e che i popoli antichi, i greci sopra tutto, non conoscevano, mentre avevano dovizia di vecchi ammirevoli, ai quali godevano di tributare l'omaggio riverente di chi sa della maturità usare con l'occhio, più che al presente, rivolto all'avvenire.

IN BIBLIOTECA

California Poultry Practice — Susan Sways good. — $1.00 — Abbiamo ricevuto in omaggio questo interessantissimo libro che potremmo definire un manuale teorico-pratico per l'allevamento del pollame e degli animali da cortile in California. E' un libro che non deve mancare in nessuna famiglia di agricoltori nel nostro Stato. La scrittrice, Mrs. Susan Swaysgood, fa parte della redazione della Pacific Rural Press, la rivista agricola settimanale tanto diffusa fra i farmers e da circa 40 anni si dedica con zelo ed amore all'industria della pollicultura. E' per questo che il libro ha tanto valore: è il risultato della pratica e dell'esperienza. Per avere questo libro inviate un money order di un dollaro alla**Pacific Rural Press.** Market Street, San Francisco, **Cal.**

Incubazione naturale o artificiale?

Per risolvere la questione che si agita da tempo fra gli avicultori, se sia preferibile l'incubazione naturale o quella artificiale, il naturalista francese Berchemin istituì un confronto sperimentale fra tre tacchine e tre galline da una parte ed una incubatrice dall'altra. Le 242 uova covate naturalmente diedero 158 pulcini, mentre l'eguale numero affidato all'incubatrice ne diede 200. Proseguito l'esperimento con l'ulteriore allevamento dei pulcini stessi, esso tenderebbe a provare che la covatura naturale è preferibile per la coltivazione ristretta poichè fornisce esemplari più vigorosi, ma che per gli allevamenti fatti su vasta scala l'incubatrice rappresenta un sensibile vantaggio.

Contro la **ticchiolatura** dei **meli** in America non si usa ormai più altro che la poltiglia solfocalcica, fatta sciogliendo per un'ora in un recipiente in ghisa, kg. 25 di calce, kg. 50 di solfo e 225 di acqua. Tale poltiglia non va data con pompa di rame.

TEORIA E PRATICA

Per la **concimazione delle rose** il prof. Zannoni raccomanda di dare in autunno: per 500 piante, perfosfato kg. 100, potassico 30, solfato ammonico 30. I risultati sono eccellenti, 10 piante così concimate diedero 93 rose a lungo gambo, mentre 10 piante non concimate, non ne diedero che **65**.

(Agricolt. Moderna).

* * *

La lotta contro la fermentazione putrida nei **Silò** è vittoriosa quando l'acido carbonico raggiunge una rilevante percentuale dell'atmosfera confinata. Ora coi silò di tipo vecchio l'acido carbonico presente resta inalterato dopo pochi giorni. Così in prove fatte alla stazione di batteriologia agraria di Crema si è veduto che l'acido carbonico nei silò vecchi sistemi era di 17 per cento dopo 12 ore, di 22 per cento dopo 24 ore, di 27 per cento dopo 48 ore, di 30 per cento dopo 3 giorni; invece nei **Silos a pressione meccanica** l'acido carbonico che era 25 per cento dopo 12 ore, passa a 50 per cento dopo 24 ore, a 70 dopo due giorni, a 75 dopo tre, a 82 dopo quattro giorni.

(Agricolt. Moderna, 21).

* * *

In prov. di Caserta il prof. Minervini ha fatto esperienze di **concimazione** delle **patate.** Là dove la patata non ebbe concime produsse solo quintali 85 di tuberi: dove invece ebbe concime completo perfosfato quintali 5, solfato potassico quintali 2, solfato ammonico quintali 1,50, gesso quintali 5, si ottennero ben 241 quintali di tuberi. Ora il valore dei concimi essendo di 163 lire, si capisce che bell'utile quando con simile spesa si ottiene per 772 lire di più di prodotto.

(Agricolt. Moderna).

* * *

D. Bindocci per la **concimazione** degli **olivi molto vecchi**, invece di concimare pianta per pianta, consiglia di concimare andantemente in maggior misura del solito gli appezzamenti seminati che vanno a piante di rinnovo.

(L'agricolt. toscano, 21).

ESPORTAZIONE DELLA FRUTTA NEL 1914

Nella prima quindicina di Dicembre è terminata la spedizione dei raccolti delle frutta (ad eccezione degli agrumi) dalle contee dello Stato di California verso gli Stati dell'Est ed all'estero, per la stagione del 1914. Risulta che nel 1914 furono spediti fuori dai confini dello Stato 16.146 carri ed un quarto, più di 2814 carri ed un quarto della stagione del 1913 nel qual anno furono esportati 13.331 carri ed un quarto. Il seguente specchietto da una chiara idea del movimento d'esportazione delle principali varietà di frutta nel 1914 e nel 1913:

CARRI ESPORTATI FINO AL 10 DICEMBRE

	1914	1913
Ciliegie	166¼	230¾
Albicocche	382	230¾
Pesche	2.144¼	2.358¾
Prugne	1.906½	1.706¼
Pere	2.725¼	2.496
Uva	8.773	6.363¼
Varie	46	18½
Totale Acri	16.146½	13.331¾

Come si vede dallo specchietto su esposto solo le ciliegie e le pesche diedero un minor raccolto nel 1914 in confronto al 1913.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., FEBRUARY, 1915. No. 6.

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

A Magazine Devoted to Progress in California

LA FRUTTICULTURA IN CALIFORNIA

Giovine aranceto di 3 anni a Valley Oaks

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., FEBRUARY, 1915 No. 6

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*

Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

IN ATTESA DELL'ESPOSIZIONE

Quando uscirà il prossimo num. del Monitore l'Esposizione del Panama - Pacific sarà stata inaugurata al pubblico. Si può fin d'ora prevedere che 'l'Esposizione sarà al completo.

Questa Esposizione differirà dalle altre Mostre Int. finora tenutesi perchè illustrerà il progresso fattosi nell'ultima decade. Alle giurie internazionali non verrà sottoposta alcuna scoperta, lavoro od altro che già fece la sua comparsa all'Esposzione di St. Louis nel 1904. Sotto molti aspetti i progressi che l'umanità ha fatto in questa ultima decade sono di gran lunga superiori a quelli delle decadi precedenti. Nessun'altra decade può vantare un così glorioso progresso nell'applicazione dell'energia elettrica alle esigenze della vita.

Straordinari poi furono i progressi nel campo della navigazione aerea ed importantissimi, se non altrettanto spettacolosi i progressi fatti nelle scienze agricole.

Tutto questo verrà magnificamente illustrato nei vari reparti dell'Esposizione.

I nostri bravi farmers faranno cosa utile ed altamente istruttiva a visitare le molteplici mostre nel Padiglione dell'Agricoltura, nell'artistico palazzo dell'Orticoltura e nei diversi edifici dove saranno raccolte le mostre del bestiame, dei cavalli, animali da cortile, ecc.

Avranno così un'esatta idea degli enormi progressi fattisi in questi diversi rami dell'industria agricola ed acquisteranno un prezioso corredo di cognizioni scientfiche e pratiche che serviranno loro più tardi nella loro professione.

* * *

"Buy-it-now!" è la parola d'ordine partita da una Associazione di Commercianti ed industriali per vivificare il Commercio. "Compralo ora!" Avete bisogno di un cappello, di un paio di scarpe, di un vestito, di un martello, di carta, ecc. Fate subito l'acquisto. Si darà impeto ai commercanti. I commercianti daranno impeto agli industriali che alla loro volta faranno lavorare gli operai.

Ogni piccola ordinazione, fosse pure di un bottone da camicia, servirebbe a mettere in moto le ruote dell'industria.

ABBELLIAMO LA CITTA'

Il 20 di questo mese si aprirà la nostra Esposizione. I visitatori non affluiranno però, in massa, se non verso le prime settimane di Aprile quando sarà terminato il periodo piovoso. In Maggio e Giugno la marea dei turisti che affluiranno in California raggiungerà il suo volume massimo.

San Francisco ha quindi tre o quattro buoni mesi per prepararsi e presentars sotto una veste elegante e civettuola. All'abbellimento delle piazze, delle strade e degli edifici pubblici penserà il municipio. I cittadini, per conto proprio, devono provvedere all'abbellimento della loro casa e dei loro lotti.

Noi riteniamo che è un dovere civico dei proprietari di lotti vuoti il cui abbandono spesso deturpa un intero blocco, di provvedere alla pulizia ed all'abbellimento. Si puliscano i lotti, si sparga un po' di buona terra, un mezzo quintale di letame e una mezza libbra di sementi di fiori. Con un po' di lavoro (e così si può dare un lavoro provvisorio ad una parte dei disoccupati) verso i primi di maggio questi lotti, così antiestetici, saranno trasformati in altrettanti giardinetti. L'occhio del visitatore rimarrà piacevolmente

colpito e San Francisco guadagnerà con poca spesa una invidiabile reputazione di pulizia e di bellezza.

E' ora il tempo di procedere a queste operazioni. Le pioggie hanno rammollito il terreno così che è molto facile vangare i lotti. Il concime si mescola facilmente al terreno; il sole primaverile farà il resto.

Chi possiede una spanna di terreno di fronte alla sua residenza non la trascuri. Una manata di concime, due fiori, ed ecco operato il miracolo.

La casa, anche se vecchia, assumerà un diverso aspetto. Via. Facciamolo per un riguardo alla nostra città. E' un dovere. Non costa nulla. Solo un po' di buona voglia.

Chi ha tempo non aspetti tempo.

* * *

Buy-a-box-of-oranges. — Il pratico risultato del movimento iniziatosi nel Sud per affrettare la vendita del cotone colla famosa parola d'ordne "Buy-a-bale-of-cotton" (Comprate una balla di cotone), ha indotto l'Associazione dei coltivatori di agrumi a seguire l'esempio col motto "Buy-a-box-of-oranges (comprate una cassa di aranci) che è stato favorevolmente accolto dalle massaie dell'Est. A questo modo, accettando cioè il suggerimento dato, si hanno due vantaggi: si promuove un'industria importantissima in California, quella degli aranci, e si fa così economia in casa perchè comprando questa frutta squisita (che si mantiene pure assai facilmente) si risparmia molto di più che non comprandole a dozzine.

SITUAZIONE FINANZIARIA

Le cifre raccolte sul movimento commerciale in California, nel 1914, pubblicate nello scorso mese di Gennaio hanno attestato che il 1914 non è stato, commercialmente finanziariamente parlando, un anno buono. In questo rispetto la California però, grazie alla abbondanza dei suoi raccolti agricoli e della sua produzione mineraria, ha risentito assai meno degli altri Stati dell'Unione, specialmente quelli del New England. Sebbene il volume degli affari non sia notevolmente aumentato nel primo mese del nuovo anno, purtuttavia è avvertibile, ovunque, un senso generale di confidenza. E questo sentimento è più avvertito qui in California che altrove. Il fatto che qui si tengono due grandi Esposizioni che serviranno di calamita a milioni di turisti, è certo la sorgente principale di questo confidente ottimismo.

Già si nota in varie industrie, specialmente in quelle che dipendono dalla produzione di materiale di guerra, un benefico risveglio. Anche nel Sud si va diffondendo una forte corrente ottimistica. Il rialzo nei prezzi dei cotoni, l'esportazione di questa derrata sui mercati inglesi e l'acquisto da parte dei cotonifici dell'Est hanno stimolato la confidenza nelle popolazioni rurali degli Stati meridionali.

Il nostro Stato è ora pronto a sentire i benefici effetti di una saggia e multiforme attività spesa nell'incremento delle sue comunicazioni stradali, e nel miglioramento delle sue linee ferroviarie e marittime. Le due Esposizioni di San Francisco e San Diego che invece di ostacolarsi si integrano con reciproco vantaggio, ci offrono un'opportunità eccezionale per promuovere le nostre industrie ed i nostri scambi commerciali. Il completamento definitivo del Canale del Panama faciliterà e promuoverà il trasporto dei nostri prodotti agricoli. Quest'anno il problema della disoccupazione in California è stato molto meno acuto dello scorso anno indizio che le condizioni industriali sono sensibilmente migliorate.

IL MONITORE

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

IL MESE DI FEBBRAIO

Il mese di febbraio non offre al farmer californiano molta opportunità di lavorare all'aperto, perchè, in generale, il tempo è quasi sempre piovoso. Febbraio è forse il mese più umido dell'anno sulla Costa del Pacifico.

Di quando in quando però il cielo si rischiara, il sole torna a risplendere ed allora il solerte agricoltore ne approfitta per fare i trapiantamenti necessari, per eseguire un po' di chirurgia vegetale sulle sue piante da frutta e d'ornamento che ne avessero bisogno e per continuare la potatura delle viti, degli alberi da frutta, per distribuire qua e là del letame.

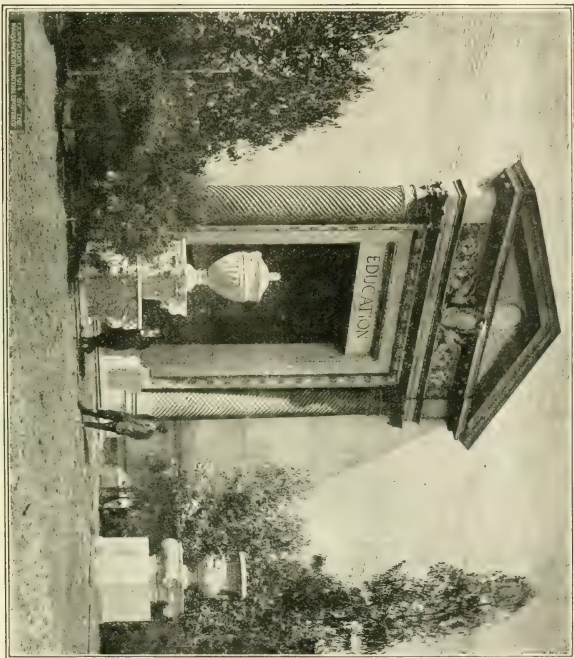
In questo mese si praticano le seminazioni di Astri (in cassette da trapianto) Calliopsis, centaurea (fior d'Aliso) Cosmos, Sweet peas (piselli dolci) viole del pensiero, miglionette, papaveri, ecc.

Nell'orto è opportuno seminare in questo periodo: radici di asparagi (alla distanza di 10 inches l'una dall'altra), barbabietole (un'oncia per ogni 50 piedi quadrati) carote (un'oncia per ogni 100 piedi quadrati), lattuga (mezza oncia per ogni 100 piedi quadrati), cipolle (mezza oncia per ogni 100 piedi quadrati), ravanelli (un'oncia per ogni 100 piedi quadrati), spinacci (idem) piselli (una libbra per ogni 50 piedi quadrati), cavoli e cavolfiori, rape (mezza oncia per ogni 100 piedi quadrati).

Se piove fate un'ispezione ai vostri attrezzi, preparate, pesate le sementi, mettete in buon ordine il pollaio, osservate se l'incubatrice funziona bene, ecc.

Alla sera leggete delle buone Riviste, prima fra tutte IL MONITORE CALIFORNIANO.

La conservazione delle barbatelle

Chi debba conservare le barbatelle, si ricordi che se le vorrà conservare in vivaio, dovrà rialzare il terreno e coprir bene il punto d'innesto. Se le conserverà fuori del vivaio e per breve tempo, scrive il dott. Fabiani nel "Vigneto e la cantina" basterà che le deponga in cantina, o in altro locale sano e non ventilato, tenendo i fascetti diritti, contro un muro e coprendo di sabbia le radici. Se dovrà conservarle invece per lungo tempo, il miglior sistema è quello di infossare i fascetti all'aperto, tenendoli diritti entro fossette scavate in terreno sano. Con la terra scavata, si ricopriranno le barbatelle fino a 8-10 cm. sopra il punto d'innesto. Ove poi si tema il danno del gelo, dovrà porsi sopra i getti delle barbatelle rimasti fuori di terra, della paglia od altro materiale consimile.

L'artistico ingresso del Palazzo dell'Educazione

IL TRAPIANTAMENTO RAZIONALE DEGLI ALBERI DA FRUTTA

LA FRUTTICULTURA, come avemmo occasione di affermare e di ripetere in alcuni numeri diquesta Rivista, è una delle principali risorse agricole dello Stato di California. Nell'ultima decade questa industria ha fatto dei passi giganteschi specialmente nella coltura degli agrumeti che dà ora impiego a molte migliaia di operai per quasi tutto l'anno.

Recentemente fu lanciato un grido d'allarme. I nostri farmers furono messi in guardia contro il pericolo di una eccessiva produzione di frutta. Come monito fu citato il fatto che il mercato delle mele, nei tre ultimi anni andò sempre peggiorando: da noi specialmente. Così non pochi coltivatori di mele si videro costretti ad abbattere i loro alberi e a dedicarsi ad altre colture.

Abbiamo voluto assumere in proposito dalle informazioni attendibili da persone pratiche e responsabili alle quali ci siamo rivolti per consigli e suggerimenti. Ebbene tutti furono d'accordo nell'affermare che nè ora nè per molti anni ancora sussiste il pericolo di una eccessiva produzione di frutta in California.

Qusta affermazione è convalidata dalle più autorevoli riviste agricole californiane, come la "Pacific Rural Press", la "California Fruit News" l'"Orchard and Farm". ecc., e dai più noti scrittori di questioni agrarie nel nostro Stato.

Naturalmente il successo del farmer come frutticultore dipende in gran parte dalla sua abilità non solo per ciò che riguarda la coltura e la produzione ma anche, e forse più nella sapiente scelta degli alberi da piantare. Nella frutticultura, industria a lunga scadenza (cinque anni almeno) molta parte del successo dipende dal capriccio del caso, o meglio dal capriccioso desiderio del pubblico consumatore che oggi apprezza un frutto che forse domani non si cura di guardare. Quale sarà il capriccio del pubblico fra sei od otto anni non è molto facile prevedere.

Una cosa però è certa. Il pubblico non toglierà il suo favore, aumentato coi secoli, a certe qualità di frutta come le pesche, susine, pere, albicocche, prugne, ciligie, aranci, mandorle, noci, castagne, ecc.

Queste frutte sono ricercate ed apprezzate su tutti i mercati internazionali.

La California nell'industria della frutticultura occupa ora il primo posto negli Stati Uniti. E' assai improbabile che qualche altro Stato riesca a togliere al nostro Stato questo vantaggio che ci è dato dalla eccezionale bontà del clima e del terreno.

Sui mercati dell'Est la frutta della California ha incontrato un favore sempre maggiore perchè ha il gran pregio di arrivare in anticipo delle altre. Ultimamente poi si è imposta la pratica della standardization dei prodotti spediti sui mercati allo scopo di conquistare e conservarsi una clientela sicura e fedele.

Tutte queste considerazioni ci inducono a non esitare nel consigliare ai nostri bravi farmers italiani e ticinesi di non preoccuparsi del pericolo di una extra produzione di frutta. Si pianti pure abbondantemente.

Intendiamoci però, piantiamo razionalmente, scegliendo cioè quelle piante e quelle specie meglio atte a prosperare nelle località nelle quali si vuole eseguire il piantamento.

Noi consigliamo in modo speciale la coltura delle noci (Franquette e Mayette), delle mandorle e del castagno. A detta di molti periti frutticultori queste tre culture sono quelle destinate a dare un maggior risultato finanziario, ben inteso che la località sia adatta.

Le piante da frutta vogliono essere situate in località riparate dai venti e dove non abbiano a manifestarsi repentini sbalzi di temperatura tanto micidiali all'inizio del risveglio vegetativo.

Le condizioni sommamente variabili nelle quali vengono a trovarsi le nostre campagne permettono ogni sorta di piante. Così nelle valli di montagna, sui fianchi delle colline ed in genere nelle località elevate, nelle terre argillose, prospera il melo, mentre il pero predilige zone più calde e riparate; nelle terre sciolte calcari, fresche, ricche di materia organica, il pesco ed i nocciuoli fanno ottima prova; nei terreni più poveri, nelle scarpate il ciliegio ed il susino; il noce prospera quasi dappertutto.

Il tempo più favorevole per il piantamento è l'epoca invernale quando le piante si trovano allo stato ibernante.

Le piante vogliono essere robuste, giovani, perfettamente sane, ben radicate e convenientemente innestate. I meli, i peri, i peschi, i susini ed i ciliegi, da allevare a mezzo fusto, debbono essere innestati sul "franco", ossia sulle piante provenienti da seme. I peri, da allevare a spalliera ed a cordone, siano innestati sul "cotogno". Gli albicocchi ed i peschi, da piantare nelle terre forti, siano innestati sul susino. L'innesto dev'essere fatto al piede.

Le buche, destinate al piantamento, siano ampie e profonde, perchè, tanto più si abbonda, tanto più rapida sarà la cresciuta. Queste buche, fatte vari mesi prima di eseguire il piantamento, allo scopo di lasciar maturare a dovere, costituiscono indubbiamente la perfezione della pratica.

In basso vi si pone della ghiaia, destinata a richiamare l'umidità, poi del letame, indi della terra fina, ammucchiata nel mezzo, e su di essa si dispongono in ogni senso le radici, avendo cura di togliere le guaste e le rotte, mantenendo il fusto ben verticale. Si coprono le radici con buona terra, indi si pone del concime organico, fino, completamente decomposto, di varia natura, mantenendolo ad una certa distanza dal fusto e da ultimo si riempiono le buche colla terra rimanente. Giova però avvertire che, prima di riempire appieno le fosse, si devono smuovere un po' le pianticine, comprimendo poi la terra col piede, affinchè essa venga ad aderire per bene alle radici.

Necessita raccomandare vivamente ai coltivatori che il piantamento vuole essere piuttosto superficiale, l'innesto deve cioè risultare a fior di terra.

In alcuni luoghi, invece di riempire a dovere le buche, sollevando la terra di un 10 cm. su livello ordinario, usano lasciare una certa quale depressione, per modo che vi si possa raccogliere l'acqua di pioggia. E' questo un errore gravissimo, perchè nelle annate di pioggie abbondanti, e specialmente nelle terre argillose, nelle buche l'umidità viene a risultare eccessiva e nelle tenere radici può iniziarsi il marciume.

Le piante, quando hanno buche ampie e profonde, non temono la siccità, per forte che essa sia, sempre quando zappature frequenti tengano smossa la terra attorno ai fusti.

Non è raro il caso di trovare agricoltori i quali si lasciano guidare dal buon prezzo. Pagare il meno pos-

Albero di noce (francese) di 6 anni nel rancio Wheeler, Morgan Hill

sibile, ecco l'unico loro intento, e per raggiungere questo non intendono spesso ragioni. Questi si vedono sovente girare pei mercati e per le fiere, comprano dai negozianti gli ultimi residui ed ottengono un certo qual ribasso. Rimangono soddisfatti e non comprendono come, pigliando i rifiuti, gli scarti, si può andare incontro a crudeli disinganni. Ciò si osserva particolarmente quando si tratta di acquisti di giovani piante fruttifere.

Troppo spesso si trovano esposte sui mercati piante delle quali si ignora la varietà e la provenienza; possono provenire da località infette, possono essere da tempo sradicate, ecc. ecc.

Le piante destinate ai nuovi piantamenti debbbono essere scelte colla maggiore cura, conoscere l'origine loro ed essere sicuri della **varietà**.

Si debbono togliere dal vivaio appena prima del loro piantamento a dimora, cercando di recare il minor danno alle radici, onde il rappigliamento risulti più sollecito.

Non si badi al soverchio buon mercato: si cerchi di acquistare da persone ben conosciute per la loro probità e si esaminino attentamente le pianticelle, scegliendo solo le migliori.

Prime cure alle pianticelle

Non è raro il caso di acquistare pianticelle ad una certa distanza, per le quali occorra il trasporto ferroviario e siano necessari vari giorni prima che arrivino a destinazione.

Malgrado le maggiori cure d'imballaggio, specialmente coi sistemi vigenti sulle ferrovie nostrane, le piante vengono a subire un certo maltrattamento; sicchè non pochi rami e radici possono ricevere danni più o meno gravi.

E' quindi necessario che l'agricoltore appena le abbia portate a casa, prodighi loro tutte quelle cure necessarie a rendere il danno poco sensibile.

Innanzi tutto debbono essere liberate dal loro imballaggio, separandole le une dalle altre ed avendo cura di coprire subito tutte le radici con terra o con sabbia, togliendole a misura che occorrono per il piantamento.

Qualora le radici si presentano un po' asciutte, conviene porle a bagno in acqua, nella quale si siano spappolate deiezioni di vacca.

Appena prima del piantamento è bene rinfrescare i tagli delle ferite per facilitare l'uscita delle radici secondarie che assicurano l'attecchimento.

Queste avvertenze hanno grandissima importanza, perchè, colla loro applicazione, valgono ad assicurare il buon successo dell'operazione.

Concimazione d'impianto dei fruttiferi

Allo scopo di avere un rapido sviluppo nelle pianticelle è necessario che nel terreno vi siano gli elementi atti alla loro nutrizione, oltre alle altre condizioni che si sono seguite nella loro messa a dimora.

La concimazione d'impianto risulta indispensabile, ma vuole essere fatta razionalmente e non, come pur troppo avviene, a base esclusiva di letame di stalla.

Certamente questo non deve essere posto in dimenticatoio ed il suo impiego risulta di somma convenienza, ma vuole essere completato coi concimi chimici e dopo avere raggiunto l'ultimo stadio di sua decomposizione.

Quando si tratta di frutteti specializzati, dove cioè le piante da frutta costituiscono la coltura principale, allora conviene spandere il concime sull'intera superficie; quando invece le piante vengono a trovarsi ad una certa distanza, allora necessita regolare la somministrazione per modo che ogni albero abbia la quantità di materia fertilizzante strettamente necessaria.

Nei primi anni la pianta ha bisogno specialmente di molto azoto per il grande sviluppo legnoso e fogliaceo; quindi, per ogni 1000 mq. di superficie, occorrono: Stallatico ben decomposto da ql. 50 a 100 — Perfosfato da ql. 1 a 1,50 — Solfato di potassio da kg. 15 a 20.

Chi ha cenere disponibile deve preferirla, impiegandone per ogni 1000 mq. da kg. 30 a kg. 40. Se le terre sono povere di calce occorre spargere del gesso nel quantitativo di 40 a 50 kg., sempre per 100 mq.

Per gli alberi isolati, al momento del piantamento, si può usare, per ogni alberetto: Stallatico decompo-

Un'industria fiorentissima in California: la coltura dei fagiuoli

sto kg. 30 - Perfosfato kg. 3 — Solfato potassico 0.50. Il tutto si mescoli per bene alla terra destinata ad essere posta in prossimità delle radici.

Abbiamo consigliato ai nostri bravi farmers la coltura del noce, del mandorlo e del castagno. Tutti e tre questi alberi prosperano benissimo in quasi tutte le contee della California. La coltura del noce e del mandarlo è già assai sviluppata nel nostro Stato. Non così invece quella del castagno che si può dire quasi sconosciuta. Eppure noi crediamo che fatta bene e con criteri moderni questa coltura abbia un grande campo. Noi la consigliamo ai giovani farmers che hanno del coraggio e della buona voglia. Occorrono naturalmente degli anni prima di ricavare un qualche frutto dalle fatiche spese in questa coltura ma chi non conosce la paziente attesa e vuole raccogliere domani nel campo seminato ieri, non è nato per fare l'agricoltore.

E' meglio che cambi professione.

"IL FARMER"

LE CULTURE INTERCALARI NEI FRUTTETI

Si chiama cultura intercalare tutto ciò che viene coltivato nei giovani frutteti (cioè nei primi 5 anni), fra un filare e l'altro di alberetti.

Queste colture non solo concorrono a coprire le spese sostenute nella costruzione del frutteto ma servono pure a migliorare il terreno stesso in questo periodo.

Le culture intercalari si fanno generalmente ricorrendo a piante annuali. E' qui opportuno notare che le piante annuali si classificano in due distinte categorie: cioè le pianti sfruttanti e le pianti miglioranti: alle prime appartengono tutte quelle piante che appartengono alla famiglia delle graminacce (cereali) come il frumento, la segale, l'orzo, l'avena, il sorgo, il granoturco, ecc. Alla seconda appartengono le piante della famiglia delle leguminose, come le fave, lenti, lupini, ceci, arachide, ecc.

Le prime sono sfruttanti perchè isteriliscono il terreno, cioè lo sfruttano assorbendo le sostanze nutritive, mentre le seconde sono miglioranti perchè fissano nel terreno l'azoto dell'aria (nitrificazione del terreno) aumentando anzichè diminuire la sua fertilità.

Da ottobre a gennaio si fa una buona aratura; quindi in linee, all'intervallo voluto, si può seminare in questi intervalli del frutteto delle piante miglioranti zappandole poi almeno due volte per estirparvi le cattive erbe. Non occorrendo acqua d'irrigazione si ottengono da questa coltura dei buoni guadagni senza danneggiare in alcun modo il giovine frutteto.

Si possono pure fare delle colture con patate ed altre piante orticole avendo smpre però cura di non piantare niente almeno nel raggio di un metro dall'alberetto.

Sarà cura del conduttore dei lavori eseguiti a macchina nel frutteto di munire di museruola gl animali da tiro perchè non danneggino le piantine coi loro morsi passando attraverso i filari.

L'agricoltore di buon senso non ripeterà certo per più anni di seguito la stessa operazione colle stesse piante ed al medesimo posto perchè così facendo avrà senza dubbio un magro raccolto. Tanto nella coltura intercalaer quanto in tutte le altre colture in generale è sempre necessario l'eseguire la dovuta rotazione delle colture per ottenere dei buoni prodotti.

Agronomo GIOVANNI FAILLA

University Farm, Davis, Cal.

PERCHE' MUOIONO I GIOVANI PULCINI

Dal "Poultry World" il "Giornale degli allevatori" rilevo un articolo che interesserà quei nostri lettori che hanno da lamentare un eccessiva mortalità nei pulcini. Eccone la traduzione:

Vi sono delle cause costituzionali:

Il gallo era troppo vecchio.

L'età della madre è meno importante, purchè abbia più di un anno. Gallo e gallina erano troppo prossimi parenti; oppure uno dei due trovavasi debole per una malattia seria, antica, attualmente passata senza lasciare traccie apparenti.

Gli stessi genitori possono avere una debolezza costituzionale, pur non essendo consanguinei.

Altre serie di cause:

Le uova potevano essere troppo vecchie prima che fossero messe in incubazione.

Le uova non furono ben curate durante l'incubazione naturale od artificiale.

Le uova potevano essere debolmente feconde, sebbene provenienti da genitori vigorosi. (Vi sono delle circostanze che producono la debole vitalizzazione delle uova).

Può darsi anche che il regime alimentare sia stato cattivo. La composizione del regime ha potuto essere insufficientemente nutritiva, oppure i miscugli mal fatti. Ma sovratutto il cibo ha potuto inacidire e divenire malsano soggiornando troppo a lungo nei recipienti medesimi.

Se il regime è di pastone molle bisogna dare dell'acqua in piccolissima quantità o niente del tutto.

I pulcini muoiono anche per essere stati troppo caricati di cibo durante i primi giorni della loro esistenza.

Possono morire per mancanza della chioccia che non ha ricoperto abbastanza e fatto riposare e riscaldare i suoi piccoli, occupandosi solo di uno o due pulcini aventi una vitalità eccessiva, cercando sempre di muoversi e di razzolare. E' per questo che bisogna sempre chiudere la chioccia in una cassetta d'allevamento.

In seguito può darsi che i pulcini siano stati soffocati e indeboliti dall'aria cattiva, passando la notte in una cassetta d'allevamento troppo piccola od insufficientemente ventilata.

Oppure hanno preso del freddo a causa del tempo cattivo o piovoso.

Può darsi vi sia stata qualche epidemia di debole gravità pei soggetti adulti e questa malattia ha potuto comunicarsi ai giovani e divenire mortale per essi, senza che si sia potuto ben riconoscere la causa della loro mortalità.

Una causa frequente della mortalità dei giovani pulcini è il "crampo", che può essere causato tanto dall'umidità del suolo quanto da debolezza di costituzione.

Infine i pulcini possono essere affetti da "sbadiglio" (dovuto al verme rosso o singamo tracheale). Questo dipende dai terreni d'allevamento infetti da tale parassita, che si riproduce tutti gli anni con una persistente regolarità.

Il Palazzo dell'Orticultura all'Esposizione del Panama-Pacific

IN TEMA DI CONCIMAZIONI

Sembrerebbe superfluo parlare quest'anno agli agricoltori sulla convenienza delle abbondanti concimazioni chimiche.

Dati i prezzi raggiunti dalle derrate agricole ed i prezzi che si prevede potranno raggiungersi fra qualche mese, l'agricoltore dovrebbe essere compreso della necessità di rivolgere le sue forze al raggiungimento dei più alti prodotti dalle proprie coltivazioni, nessuna esclusa, prodigando ad esse tutte le cure che la moderna agricoltura suggerisce e largheggiando nell'impiego dei concimi chimici. L'agricoltore curerebbe in tal modo il suo interesse immediato, esercitando in pari tempo del sano patriottismo.

Purtroppo dobbiamo invece constatare che pochi sono gli agricoltori convinti di tutto ciò, e che, se la sueprficie coltivata a cereali è stata quest'anno effettivamente aumentata, come leggesi nei rapporti dell'Ufficio di statistica agraria, non è aumentato proporzionalmente il consumo del "perfosfato", che è il concime fondamentale per ogni coltivazione.

Specialmente dobbiamo segnalare la riluttanza degli agricoltori a sostituire il "perfosfato minerale" alle scorie Thomas nella concimazione dei prati. E a questo proposito insistiamo perchè non vengano quest'anno trascurate le concimazioni dei prati per la sola ragione della mancanza delle scorie Thomas.

Se in qualche caso questo concime può dare risultati superiori a quelli del perfosfato minerale (il che può verificarsi nel caso di somministrazione a prati molto umidi e ricchi di materie organiche, nei così detti "pratiacidi"), in tutti gli altri casi il perfosfato può benissimo gareggiare colle scorie e dare risultati superiori ad esse, non foss'altro che per la solubilità in acqua dell'anidride fosforica in esso contenuta, a differenza di quella contenuta nelle scorie, non solubile che in acido citrico.

Il miglior risultato che nei prati acidi si ottiene dall'uso delle scorie è dovuto alla calce che esse contengono; torna quindi evidente che, aggiungendo della calce al perfosfato, se ne ottiene lo stesso effetto che usando le scorie.

D'altronde, indipendentemente dalla mancanza delle scorie Thomas, è buona pratica agronomica concimare con perfosfato quei prati che sono stati concimati da qualche anno con scorie. Se queste, colla loro calce, hanno favorito lo sviluppo di una certa flora, il perfosfato, per il suo contenuto in gesso, favorisce lo sviluppo delle leguminose), migliorando il prato.

Lavorazioni accurate, uso di buone sementi e concimazioni razionali ed abbondanti, ecco il segreto per ottenere dal capitale terra i più alti frutti!

Ricordiamo però che a nulla varrebbero le buone lavorazioni e l'uso delle buone sementi quando venissero trascurate le concimazioni. Non trascuriamole dunque quest'anno, in cui il problema dell'alimentazione è divenuto di vitale importanza e teniamo presente che il paese fa grande assegnamento sul raccolto dei campi!

Dr. G. COMELLI

QUANTITA' E VALORI DI ALCUNI PRODOTTI AGRICOLI NEL 1914 IN CALIFORNIA

— Nel 1914 furono esportati dallo Stato 16.146 vagoni di frutta decidua, contro 13,331 esportati nel 1913. Le mele sono escuse da queste cifre. Il valore approssimativo di questo carico è di circa $17.000.000.

— Il raccolto dei fagiuoli Lima nel 1914 è calcolato in 1.500.000 sacchi, di 80 libbre ciascuno. Valore approssimativo di $6.250.000. Questo è stato il raccolto più abbondante finora avutosi nello Stato. La coltura dei fagiuoli fu favorita dalle condizioni ideali del clima durante l'intera stagione.

— La produzione dell ulive nel 1914 è calcolata in 27.5000 tonnellate con un valore all'incirca di dollari 2.750.000. In California sono coltivati ad ulivi 11.000 acri di terreno: altri 10.000 acri non sono ancora allo Stato di produzione. Si prevede che in quest'anno la produzione delle ulive salirà a 30.000 tonnellate e che altri 10.000 acri di terreno saranno piantati ad ulivi.

— La produzione delle barbabietole da zucchero, per il 1914 è piazzata a 2.290.533 sacchi con un valore medio di $4.75 per sacco. Nel precedente anno furono raccolti 3.381.356 sacchi. Lo Stato ricavò allora $14.100.922 che furono distribuiti ai farmers, operai, spedizionieri, ecc.

— Le cannerie dello Stato hanno messo sul mercato, nel 1914, circa 5.550.000 casse di frutta in conserva con un valore di circa 15 milioni di dollari. Inoltre misero sul mercato 3.000.000 di casse di verdura e vegetali in conserva per un valore di sei milioni di dollari. Fra la frutta le pesche sono in prevalenza: fra vegetali i pomidori.

— Il raccolto delle prugne nel 1914 è calcolato a circa 31 mila tonnellate.

— La Germania utilizza grande parte dei prigionieri di guerra in lavori agricoli. Una piccola parte dei terreni incolti si spera di renderli coltivabili mercè il lavoro dei prigionieri, utilizzato fino al marzo prossimo. 100.000 uomini potranno mettere in valore 200.000 ettari e coltivarli subito a patate, cereali per rifornire il mercato interno.

— La guerra influisce sinistramente sui mercati degli agrumi. Il mercato russo è completamente chiuso ai nostri aranci. Abbiamo quindi crisi in Sicilia, e la cosa è grave perchè la produzione agrumaria siciliana rappresenta un valore annuo di 10 milioni di lire. Si chiedono riduzioni di tariffe e premi di esportazione per favorire l'esito in Germania e Austria, paesi ben disposti a accettare le nostre arancie.

IL COTONE NEGLI STATI UNITI

Secondo recenti studi di uno specialista, i guadagni che dà la coltivazione del cotone negli Stati Uniti, sono assai inferiori a quel che generalmente si crede.

Nel Texas, dove il cotone è coltivato largamente, un guadagno netto di 185 franchi all'ettaro è considerato una buona media; nell'Alabama, la media è di circa 160 franchi. Le spese di coltivazione assorbono circa la metà del guadagno lordo.

Gruppo di galline al lavoro: distruggono gli insetti nocivi in un frutteto vicino alla città di Oakdale,

SULLA LINEA DELLA S

Il signor Lippi e le sue culture
di Peperoni Rossi

Veduta generale d'una prosperosa fattoria agrico
(Stine & Ke

ı pollaio portatile per facilitare alle galline l'operazione della covata in un rancio vicino ad Oakdale, Cal.

LATA DEL SAN JOAQUIN

Chowchilla Rancho nella San Joaquin River Valley
gente Italiano

Mr. O'Shea nel suo ricco aranceto
carico di frutta

INCREMENTO AGRICOLO E INDUSTRIALE

— I Supervisors della Contea di Butte hanno approvato il progetto e le specificazioni per la costruzione di un ponte in ferro sul Dark Canyon, vicino Las Plumas, a poca distanza dall'officina della Great Western Power Company.

— Colusa County, fertile contea attraversata dal fiume Sacramento, promuoverà quest'anno la coltivazione del riso, su vasta scala.

— Ad Alturas, nella Contea di Modoc alcuni dairymen si sono uniti formando un'associazione per promuovere l'industria dei latticini e del formaggio.

— La città di Sacramento sarà il centro di un risveglio edilizio in seguito alla approvazione dello stanziamento in bilancio di 700 mila dollari per gli edifci statali da eseguirsi entro quest'anno.

— Nella contea di Kern vennero scoperte delle vene aurifere nelle roccie quarzifere che hanno dato da 7 a 10.000 dollari per tonnellata.

— Nell'autunno di quest'anno sarà terminato il grande serbatoio d'acqua del Baxter Creek nella contea di Lassen, capace di irrigare 8000 acri di terra vicino a Lassen.

— Nella contea di Yolo si va promuovendo l'industria della coltura dell'alfalfa per sementa. Recentemente furono spedite dei carichi di sementa d'alfalfa per il valore di 10 mila dollari.

— La contea di El Dorado ricaverà quest'anno dei ricchi benefici per la sua coltura intensiva di patate.

ECHI LOCALI

Ernesto Nathan, l'infaticabile Commissario italiano all'Esposizione del Panama Pacific è partito da Napoli a bordo del vapore America diretto a San Franciscisco nel pomeriggio del 27 gennaio. L'illustre uomo sarà quindi fra noi in tempo per prendere parte all'inaugurazione dell'Esposizione.

Il materiale della mostra italiana è in viaggio a bordo del vapore Vega.

— Alle cerimonie inaugurali della Esposizione Panama-California a San Diego venne esclusivamente usato lo Champagne marca "Golden Gate" dell'Italian Swiss Colony la grande Ditta enologica italo-svizzera di California.

— L'Editore di questa Rivista Agricola, Dr. Arturo Spozio è rientrato a far parte della Redazione del'antico giornale democratico "La Voce del Popolo".

— Le Petri Italian-American Cigar Co., la nota ditta per la fabbricazione dei celebri Sigari Petri esporrà i suoi prodotti all'Esposizione del Panama-Pacific in un Edificio suo particolare, progettato dall'archtetto Mastropasqua.

— Anche la ditta Paganini-Bricca, distributori sulla Costa del Pacific dei Sigari DE Nobili avrà un suo Padiglione speciale all'Esposizione.

— A far parte della redazione dell'"Italia", al posto del Cav. L. Vanzi che è ritornato in patria, è entrato il distinto collega Ottorino Ronchi che già faceva parte della Redazione del "Bollettino della Sera" di New York. Congratulazioni ed auguri.

COME SI TRASPORTANO I PRODOTTI AGRARI SULLE FERROVIE INGLESI

Le derrate agricole e gli altri prodotti alimentari sono, in generale, tutti più o meno deperibili ed esigono un trasporto celerissimo per raggiungere il mercato nelle condizioni migliori. Questo è il principio a cui si informarono tutte le ferrovie inglesi, così che ora i mercati del Regno Unito possono contare su un approvvigionamento regolare, abbondante, a prezzi uniformi e ragionevoli, utilizzando i prodotti dei paesi più lontani: dalle carni dell'Argentina e dell'Australia al burro e ai latticini della Siberia e della Nuova Zelanda, dalle frutta della California a quelle del Sud Africa, salvo, in questi momenti, le sorprese e gli ostacoli della guerra.

Le Società ferroviarie inglesi, come già la Paris-Lion-Mèditerranèe in Francia, non si limitano a facilitare ed incoraggiare il trasporto dei prodotti provenienti dall'estero, ma cercano di agevolare il trasporto della produzione interna, dal quale ritraggono un duplice vantaggio, accaparrandosi un maggior traffico e contribuendo nello stesso tempo allo sviluppo economico della regione attraverso la quale passano le lor linee, e questi vantaggi indiretti hanno anch'essi la loro importanza. In molti casi, poi, le Società ferroviarie hanno dato impulso a diverse specie di colture.

Così la Great Western Railway stabilì un ottimo servizio di trasporto per i broccoli della Cornovaglia, spingendo la coltivazione tanto da trasportarne, nello scorso anno, quintali 150.000, mettendo in moto, nell'epoca del raccolto, una mezza dozzina di treni di broccoli al giorno.

La London Brigton e South Coast Railway ha favorito la coltivazione di serra nella contea di Surrey, istituendo uno speciale treno giornaliero tra Worthing e Londra.

La coltura delle fragole nel distretto di Swanwick in Hampshire è stata facilitata dai servizi della London e South Western Railway, che nel 1913 trasportò da quel distretto circa 54.000 quintali di fragole, giungendo a formare, nel culmine della stagione, una quindicina di treni speciali al giorno, dedicandovi più di 600 vagoni opportunamente adattati al difficile ed ingombrante trasporto.

L'iniziativa delle Società ferroviarie, diretta a introdurre miglioramenti e ad agevolare il commercio, appare inesauribile e va, dalle massime facilitazioni nelle tariffe, alle speciali banchine di carico e scarico nei più importanti porti. Le navi si accostano a queste banchine e scaricano, sotto apposite tettoie, direttamente sui vagoni a mezzo di elevatori elettrici, contribuendo così alla rapida formazione dei treni al riparo delle intemperie, evitando giacenza di merci ed assicurando un trasporto veloce e regolare.

Uno splendido frutteto (orchard) sulle proprietà della West Sacramento Co. (Yolo County)

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

(Disegno di May Manton)

Questo modello è molto di moda in questa stagione. E' una veste semplice e nello stesso tempo attraente. Alle ragazze dai sei ai dieci anni questo disegno si attaglia molto bene. L'effetto è graziosissimo se si sceglie un colore simpatico col collare ed i polsini in bianco. La gonnella è tagliata separatamente. Qualsiasi materiale è buono. Indicatissimo il blue serge.

Per le fanciulle di otto anni la giubba richiede 2¼ yards di materiale largo 27 inches la gonna 2 yards di materiale largo 27 inches.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

PER ANTICIPARE LA FIORITURA IN PRIMAVERA

Per anticipare la fioritura delle piante che normalmente fioriscono in primavera si può ricorrere alla loro coltivazione in cassoni o in serre fredde.

Il novembre e dicembre si pongono dei cassoni inclinati a mezzogiorno, i quali, durante i grandi freddi, si copriranno con stuoie, pensando nello stesso tempo a riscaldarli con letame e foglie secche. In questi cassoni si piantano a conveniente distanza le piante scelte, innaffiando abbondantemente per rassodare il terreno attorno al gambo. Le cure che si devono avere sono poche: tener riparate le piante il più che sia possibile dal freddo e dar loro tutte le volte che il tempo lo permetta.

Se si dispone di una serra fredda, la cosa diventa ancora più facile. Basta allevare le piante in vasi piuttosto piccoli e disporre questi il più vicino possibile ai vetri della serra su tavolette di legno.

NOTE D'ARTE

Si ha da Los Angeles che la National Grand Opera Co., la nuova compagnia di opera organizzata da Mario Lambardi, Impresario e Carlo Marchetti, business Manager, ha ottenuto il più entusiastico successo all'Auditorium. La compagnia verrà in San Francisco verso la fine di Febbraio e darà una serie di spettacoli di opere al Cort Theatre. Si daranno Aida, Ruy Blas, I Lombardi, Gioconda, Rigoletto, Andrea Chener, ecc.

La compagnia debutterà coll'Aida la sera del 28 Febbraio.

Fa parte della Compagnia il celebre tenore Florencio Costantino. Auguri.

All'Alcazar Theatre si chiude, nella prima settimana di Febbraio la stagione d'opera della Bevani Opera Company che ci ha dato dei buoni spettacoli a prezzi popolari.

L'ILLUSTRE TOSCANINI A SAN FRANCISCO

Ecco una notizia che sarà accolta con vera soddisfazione dai nostri connazionali. Arturo Toscanini, uno dei più grandi — e forse il più grande — direttori d'orchestra del mondo, attualmente al Metropolitan Opera House di New York, verrà a San Francisco nella prossima primavera per dirigervi una serie di concerti nel nuovo Auditorium.

Egli porterebbe con sè 80 dei migliori professori della sua orchestra, nonchè alcuni degli artisti più favoriti del Metropolitan, fra cui il celebre tenore Martinelli, il non meno celebre baritono Amato ed il tenore Luca Bobba, il delizioso artista che destò tanto entusiasmo lo scorso anno al Teatro Tivoli cantando nella stagione data dalla Western Metropolitan Gran Opera Company.

L'ardita impresa è stata assunta dal ben noto e popolare Impresario Will Greenbaum, il quale avrebbe voluto portare l'intera Compagnia del Metropolitan; ma la cosa non è stata possibile a causa della mancanza di un teatro adatto e d'altra parte l'Auditorium è senza palcoscenico.

Così "L'Italia".

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

INTORNO ALLA POTATURA DELLA VITE

La vite si trova ora in riposo; ma non bisogna credere che durante tutta la stagione invernale l'attività vitale sia nulla. E' un lavoro più lento che si svolge, ostacolato dalla bassa temperatura; ma che non deve in alcun modo trscurarsi, dovendo essere utilizzato per la fruttificazione avvenire. Si comprende quindi la necessità di potare prestissimo le viti vecchie, deboli, estenuate, affinchè quel po' di umore nutritizio che va lentamente scorrendo per il fusto abbia ad essere utilizzato dalle gemme della futura fruttificazione. La cosa contraria si deve invece dire per le viti giovani, rigogliose; per queste la potatura vuole essere fatta alla fine dell'inverno, non lesinando sul numero dei tralci da lasciare.

La potatura fatta per tempo dà modo al viticultore di compiere il suo lavoro con tutta calma, seguendo i precetti oramai ben sanzionati ed adattandoli alle piante sulle quali deve eseguire i tagli.

A questo riguardo mi piace fare osservare come gli agronomi siano tutt'altro che concordi nello stabilire epoche fisse.

I francesi, fra i quali ricordo Guyot, Lacoste ed altri, sono favorevoli ad una potatura tardiva, consigliando per le piante molto giovani e rigogliose di protrarla fino alla comparsa dei primi germogli per impedire l'aborto dei fiori. Tale consiglio deve — secondo i predetti autori — valere per le regioni fredde.

Il prof. Hugues, dietro osservazioni fatte a Parenzo, crede di poter asserire che la potatura eseguita in autunno fa anticipare il germagliamento delle viti. Senza voler porre in dubbio tale osservazione, debbo però dire che da oltre dieci anni nelle vigne Dell'Anna e Casalis a Potenza Picena, faccio anch'io delle attente osservazioni e sono giunto a queste conclusioni:

"La potatura fatta in novembre, dicembre, gennaio, febbraio e principio di marzo, tanto in luna piena, quanto in luna nuova, primo quarto ed ultimo quarto, non ha prodotto alcuna differenza, sia sull'entità del prodotto, sia sulla qualità, sia sull'inizio del risveglio vegetativo delle gemme. Quando la potatura, per alcune circostanze, si fa molto tardi, quando cioè il movimento della linfa è ben cominciato e le gemme sono ben ingrossate, allora si ha un ritardo nella comparsa dei germogli, ritardo che rarissimamente supera i 10 giorni."

In base a questi fatti accertati ben si comprende come si debba consigliare la potatura tardiva in quelle

vigne situate in località basse, fredde, dove non sono rare le brine tardive.

Tranne in questi casi, direi eccezionali, la potatura è sempre bene eseguita durante l'inverno, ricordando il vecchio proverbio: "Non differire al domani quello che puoi fare oggi".

La potatura ha per iscopo principale di concentrare la fruttificazione su pochi tralci, regolando i tagli in modo che la pianta abbia a soffrire il meno possibile. Sarà tanto più ricca quanto più la vite si presenta debole.

Vi sono varietà che portano gemme fruttifere dopo la settima e l'ottava, come ad esempio: il nebbiolo, il verdicchio, la bonarda, ecc. Per queste, se si vuole abbondante fruttificazione, occorre tenere tralci lunghi..

Ricordo che la vite porta i grappoli sui tralci di un anno, quindi tutti quelli che hanno portato uva nell'annata ora trascorsa debbono esssere eliminati. Tutti i tralci che sorgono dal vecchio, si debbono recidere, non portando frutto, a meno che non si voglia abbassare la pianta; in tal caso si taglia a due gemme. Dei tralci dell'anno, il più basso si pota a due gemme (scot come dicono i monferrini) e l'altro, più in alto, si tiene lungo, tagliando dopo la decima gemma ed anche più (teis dai manferrini). Il primo, dalle due gemme, emetterà due germogli, i quali serviranno per la fruttificazione della futura annata.

La potatura vuole essere fatta in giornate non rigide e calme, affinchè gli operai possano lavorare per bene.

Si debbono usare strumenti di buona qualità e bene affilati, affinchè il taglio risulti netto. Se si debbono fare tagli di vecchi ceppi, dovendo usare la sega, occorre poi lisciare a dovere la ferita, dandole una leggera nclinazione a tramontana, affinchè l'umidità

non abbia a fermarvisi ed a produrre danni più o meno gravi.

I tagli nei tralci a frutto debbono sempre essere fatti sul diaframma legnoso che separa gli intermedi perchè in tal caso il tralcio ne viene a risentire il minor danno.

Quando si vuole abbassare la vite e si deve fare un grosso taglio al vecchio, molti dei nostri viticultori usano recidere il ceppo ben rasente al tralcio destinato al ringiovanimento. Ora questo è un errore grave perchè — anche colle maggiori cure — una parte del vecchio, sia pure una minima parte, viene a seccare, e tale essiccamento costituisce non lieve danno pel tralcio che sorge sul taglio. Invece riesce cosa utile e raccomandabile eseguire il taglio ad una certa distanza dal tralcio, lasciando un breve mozzicone, che si asporta l'anno dopo. In tal modo si può essere sicuri che il ceppo non viene a risentirne danno, impedendo quel mozzicone che il danno s'interni. Come ben si comprende, il pezzo di vecchio lasciato, si deve recidere l'anno dopo, avendo compiuta l'opera sua.

Raccomandasi vivamente l'applicazione di questa pratica, avendo potuto in molti casi constatare come il precoce invecchiamento ed il guasto di molti ceppi siano dovuti al taglio troppo rasente, in prossimità al tralcio destinato al ringiovanimento della vite.

D. PINOLINI

LA SCUOLA ED I FIORI

La Società d'orticoltura di Dessau (Germania) ha messo in voga, nelle scuole elementari, una pratica singolare, tendente ad afforzare ed aumentare l'amore e l'influenza della donna nel focolare domestico. Da dieci anni la società affida alle ragazze del corso superiore un certo numero di vasi di fiori che devono essere coltivati a domicilio. Alla fine dell'anno scolastico ha luogo una esposizione e si distribuiranno premi alle scolare che hanno dimostrato maggior cura nel coltivare le piante loro affidate.

Pensano i tedeschi che una ragazza che ami i fiori e ne abbia cura avrà poi cura anche di molte altre cose, quindi anche del proprio focolare. L'esperimento che in ogni modo è simpatico, si sta ora tentando anche in Svizzera.

I CREDITI RURALI

La progettata legislazione in materia agricola-finanziaria in seno al Congresso Federale, per questa stagione almeno, si è eclissata. Altri importanti problemi di carattere internazionale hanno indotto le autorità centrali a rinviare la discussione sui crediti agrari ad epoca indeterminata.

Non vi è però motivo alcuno, pei vari Stati della Confederazione, che li trattenga dallo stabilire un sistema proprio con ogni probabilità di successo.

Tutte le statistiche ed i fatti raccolti dalla Commissione Federale nello studio di questo argomento possono riuscire di grande utilità tanto al Congressman quanto all'Assemblyman ed al Senatore di Stato. Gli Stati del Wisconsin e New York hanno già incominciato. Lo Stato di California è sulla buona via. Gli altri 45 Stati dell'Unione, presto o tardi, faranno lo stesso. Avremo quindi 48 esperimenti diversi di crediti rurali. Sta bene. Più esperimenti si fanno più facile e più pronto sarà il successo.

La California esperimenterà — se il bill sarà approvato dalla Legislatura, come si spera — con una legge progettata e caldeggiata dal Colonnello Weinstock.

Il progetto studiato del Weinstock si inspira a quello in voga da vari anni in Germania la regione che fu la culla del credito agrario. Il relatore suggerisce la formazione di una triplice alleanza fra le associazioni di proprietari di terreni, il Governo Statale e le banche locali, scelte dallo Stato come è provveduto dal bill. A capo di questa alleanza si trova una commissione composta del'Attorney General, dello State Controller e del Tesoriere di Stato con potere di nominare un Commissario per il prestito fondiario collo specifico incarico di sorvegliare le associazioni dei proprietari di fondi. Dieci o più persone possono costituire una Associazione per il prestito fondiario, con capitale non

inferiore ai 10 mila dollari allo scopo di provvedere del danaro a basse rate d'interesse ai farmers ed ai costruttori case. Una metà del capitale deve essere fornito in contanti, il 10 per cento in bonds federali ed il rimanente in ipoteche di primo ordine su fondi di proprietà dei soci incorporati.

Chi prende del danaro in prestito deve essere un membro dell'Associazione e possedere almeno una "share" (azione). Inoltre deve possedere almeno il 5 per cento di stock ped l'ammontare del danaro chiesto in prestito. I prestiti non dovranno superare il 50 per cento del valore dei fondi più il 25 per cento delle abitazioni ivi costruite, se debitamente assicurate. Nessun altro che non sia membro dell'Associazione e residente "bona fide" sulla terra che è ipotecata potrà avere diritto a prestiti.

L'estimo di tutti i terreni sui quali si chiedono dei prestiti, sarà fatto da una commissione di tre periti fondiari, due eletti dalle associazioni fondiarie e il terzo dal Commissario di Stato.

Non si potrà fare un prestito superiore a $4000 a nessun individuo.

Quando i prestiti sono contratti l'associazione fondiaria può emettere dei bonds i quali, quando sono indorsati da una accreditata banca locale, possono essere acquistati dal tesoriere dello Stato.

Questa agitazione e questo interessamento sia dei farmers sia dei legislatori non sono altro che una delle fasi del movimento che si manifesta attualmente negli Stati Uniti per riorganizzare la produzione rurale e per la distribuzione dei prodotti agricoli e più particolarmente per la vendita dei prodotti secondo i principi cooperativi. In ultima analisi questo movimento tende a liberare l'agricoltore dagli intermediari e dai trusts.

Il "MONITORE" va diffondendosi nelle famiglie perchè è scritto e redatto appositamente per le famiglie.

L'OAKLAND ANTIOCH AND EASTERN RAILWAY

Questa linea che fa il servizio più celere fra Sacramento e San Francisco ha deciso di ridurre notevolmente il prezzo dei biglietti di andata e ritorno durante l'intero periodo dell'Esposizione del Panama Pacific.

Venne pure modificato e migliorato l'orario.

. . Le stalle non si devono illuminare intensamente come le scuderie da cavalli: la lattazione come l'ingrassamento vengono favoriti da un'oscurità relativa. Una stalla è ben illuminata quando si vede chiaro e non v'è bisogno di lume per foraggiare gli animali ed asportare il letame. Solo i giovani allievi e i buoi da lavoro si trovano meglio in un'atmosfera meno umida, più aerata, e più luminosa. Così il Dr. Eletti in Alba Agricola, del mese di dicembre.

OCCHI -- CERVELLO -- MEMORIA

Sono i grandi fattori necessari per far successo in qualsiasi occupazione. Una perfetta visione ed una mente chiara aumenteranno la vostra frontezza mentale, vi porranno in grado di occupare più alte posizioni ed elevarvi al disopra dei vostri competitori. Se i vostri occhi sono stanchi, sensibili od irritati, se la vostra vista è debole, se avete mal di capo, se siete presbite o miope, se avete le palpebre crostose od infiammate, se soffrite di nevrastenia o giramenti di capo, se i vostri occhi sono infiammati o vi lacrimano continuamente o se voi adoperate lenti di qualità inferiore voi non potete sperare di poter competere con la persona che adopera le migliori lenti per la vista. Gli occhiali fabbricati da Mayerle posseggono le migliori qualità e sono fatti con abilità.

GLI OCCHIALI MAYERLE SONO ASSOLUTAMENTE GARANTITI DI CORREGGERE I PIU' COMPLICATI DIFETTI DELLA VISTA

ALTRE TESTIMONIANZE DA PERSONE CHE SI SERVONO DEGLI OCCHIALI MAYERLE

Leggete quanto dicono

Dipartimento di polizia, San Francisco
Ufficio del Capo di Polizia.

Mio caro Signor Mayerle:

Vi invio uno check per il pagamento degli occhiali che mi avete fatto recentemente: sono molto comodi e recano sollievo ai miei occhi.

Raccomando col più vivo entusiasmo a tutti coloro che usano occhiali di approfittare della vostra valentia. Augurandovi ogni successo rimango

Vostro, **J. H. ANDERSON,**
Tenente di polizia

State Building Trades Council
di California

Signor Geo. Mayerle:

Caro Signore: Sono lieto di informarvi che gli occhiali che mi avete fatto sono molto migliori di quelli che usavo. I migliori anzi che ho sempre usato sebbene abbia sempre portati occhiali per più di 30 anni e fui visitato dai migliori ottici ed oculisti sia delle Università d'America sia delle Università di Europa. Posso quindi darvi il mio incondizionato appoggio.

Apprendo altamente il vostro valido appoggio ed augurandovi un continuo successo ho l'onore di rimanere, il vostro,

C. A. TVEITMOE.

Southern Pacific Co., Tracy, Co.

Mr. Geo. Mayerle:

Caro Signore: Gli occhiali sono arrivati oggi e sono soddisfacenti sotto ogni rapporto. Essi sono veramente i primi che si confanno alla mia vista.

Per la rapidità colla quale avete fatto la diagnosi dei miei occhi, ero alquanto pensieroso credendo che non andassero bene ma fui lietamente sorpreso constatando che andavano bene.

Vostro sinceramente,
W. O. BRITTON.

L'AMMIRAGLIO DEWEY

Caro Signore: Rispondendo alla vostra lettera, sono contento di riferirvi che porto sempre in tasca ed uso ogni giorno con grande soddisfazione, gli occhiali che mi avete mandato a Manila. Anche gli ultimi fattimi sono comodissimi Sinceramente vostro,

George Dewey

L'EX PRESIDENTE WM. H. TAFT

Mr. George Mayerle, San Francisco

Caro Signore: Ho i vostri occhiali: vanno benissimo. Vi ringrazio di avermeli spediti in una bella legatura in oro e in cassetta d'argento. Sinceramente vostro,

Wm H Taft

L'ON. GIUDICE DELLA CORTE SUPREMA DI CALIFORNIA

Mr G Meyerle: Caro Signore: Gli occhiali che avete fatto per me sono estremamente comodi e efficaci. Ne ero certo perchè fui sempre soddisfatto del vostro trattamento durante tutti gli anni scorsi nel fornirmi gli occhiali. Unite trovereto il check per il pagamento. Coi migliori auguri vostro,

---

New York Insurance Life Co.
San Francisco, Cal.

Mr. Geo. Mayerle:

Caro Signore:

Accluso troverete check per l'ammontare del costo degli occhiali fornitimi. Gli occhiali sono soddisfacenti sotto ogni rapporto. Vostro sincero

J. S. McCORMICK,
Agente Generale.

Fresno Millinery, 1048 1 St.

Mr. Geo. Mayerle:

Caro Signore: Rispondendo alla gradita vostra del 3 gennaio ho da dire che essi sono altamente soddisfacenti: sono perfetti, come i primi che mi avete fatto cinque anni fa. Ricordo sempre il vostro nome agli amici perchè sono sicuro che saranno soddisfatti del vostro lavoro.

MYRA CUSIC-HECK.

On. George H. Bahrs, Giudice della Corte Superiore

Caro Signor Mayerle: Voglio fare una tardiva riparazione riferendovi che da quando ho seguito il vostro consiglio, di portare costantemente i vostri occhiali, la mia vista è molto migliorata. Oltre al miglioramento della vista ho notato un beneficio nel corpo tutto essendo diminuita la mia nervosità. Colla più viva soddisfazione rimango

Vostro, **GEORGE H. BAHRS.**

Il Rev. Padre James O'Flanagan,
Yreka, Cal.

Mr. Mayerle:

Caro Signore: Vi accludo ricevuta per i vostri occhiali che mi piacciono moltissimo. Essi sono completamente soddisfacenti.

Unito troverete il check. Augurandovi il massimo successo, rimango,

Vostro, **REV. JAMES O'FLANAGAN.**

Due medaglie d'oro e diplomi d'onore decretati dalla California Industry Exposition and Mechanics Fair, nel 1913

GEORGE MAYERLE

DIPLOMATO IN OFTALMIA ED OTTICA

Socio fondatore dell'Associazione Americana degli Ottici

(Fondata da 20 anni)

960 MARKET STREET, SAN FRANCISCO, CAL.

L'acqua ottica Mayerle rinfresca e rinforza gli occhi

50c. da ogni farmacista: Per posta 65c.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., MARCH, 1915. No. 7.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

A Magazine Devoted to Progress in California

LA CULTURA DEL LUPPOLO IN CALIFORNIA

Una delle piu' importanti industrie agricole.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., MARCH, 1915. No. 7

Il Monitore Californiano

—(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)—
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

L'ESPOSIZIONE VITTORIOSA

La Panama-Pacific Exposition, diremo meglio la nostra Esposizione Mondiale ha trionfato. Essa è veramente l'Esposizione vittoriosa. Inaugurata con semplici eppur solenni cerimonie il 20 dello scorso mese di Febbraio nella prima settimana fu ammirata da più di un milione di visitatori.

San Francisco può a buon diritto congratularsi con se stessa e coi membri della Commissione Direttrice per questa vittoria che fa di nuovo correre il suo nome in ogni angolo della terra.

L'Esposizione è stata inaugurata in tempo, e quello che più importa, cogli edifici e coi Padiglioni principali ultimati. Le mostre non sono tutte piazzate ancora, e gli edifizi di parecchie nazioni estere non sono ancora ultimati ma ciò non ha menomamente influito sul successo dell'inaugurazione e sull'ottima disposizione dei visitatori.

San Francisco ha trionfato. La sua vittoria fu riconosciuta ed esaltata da migliaia di giornali americani e stranieri. E' un vero trionfo della bellezza, dell'industria, dell'arte, dell'operosità pacifica e produttrice.

Che importa se i vecchi popoli europei, che fanno ora il "karakiri", ignoreranno questa vittoriosa manifestazione del lavoro umano? Non per questo verrà meno l'altro significato simbolico di questa festa mondiale che è tutta un inno alla multiforme ed immortale energia creatrice di una razza che non si è lasciata acciecare da false ambizioni imperialistiche.

Avanti dunque! Facciamo tutti il nostro dovere visitando assai spesso la Jewel City, questa Città dei Gioielli, della Vita, del Lavoro. Contribuiremo così al suo successo finanziario. Il successo morale è ormai assicurato.

BENVENUTO!

Il nostro cordiale benvenuto all'on. Ernesto Nathan il rappresentante la patria nostra all'Esposizione Internazionale del Panama Pacific. La sua presenza fra noi è auspicio di successo per la mostra italiana che figurerà degnamente in questa nobile e pacifica gara del Lavoro e dell'Industria.

RISVEGLIO COMMERCIALE IN AMERICA

Sebbene l'immane conflitto europeo che da oltre 7 mesi sta rovinando e distruggendo le più ricche e potenti nazioni d'Europa e che ha avuto ed ha tuttora così gravi ripercussioni finanziarie ed economiche in tutto il mondo civile, non accenni non solo a finire, ma neppure, lontanamente a risolversi, pure, da qualche tempo, negli Stati Uniti cominciano a notarsi sintomi migliori e più promettenti e tutto fa prevedere, che, fra non molto, si avrà una generale ripresa degli affari.

James A. Farrell, presidente della United States Steel Corporation, dichiara che "giorno per giorno si hanno dimostrazioni evidenti del miglioramento della situazione economica e finanziaria generale in tutti gli Stati Uniti.

Per quelli che non lo sappiano è bene notare che il Trust dell'Acciaio è forse l'organizzazione industriale più potente degli Stati Uniti, esso è come il cuore pulsante di tutta la vita industriale di questa nazione, e quindi le dichiarazioni fatte dal capo del suddetto organismo hanno significato ed importanza speciale. Esse non sono delle rosee previsioni per tranquillizzare gli animi e diminuire le preoccupazioni, ma dichiarazioni che sono risultato di fatti concreti. Altri uomini d'affari, che si trovano pure a capo di importanti ditte ed istituti finanziari fanno, su per giù, dichiarazioni ugualmente importanti ed ottimistiche.

Certo negli Stati Uniti vi sono ancora purtroppo, centinaia di migliaia di disoccupati, e di gente che

soffre terribilmente, però le energie e le ricchezze di questa nazione sono tali e tante da far seriamente sperare nella ripresa degli affari, e nella prossima soluzione della crisi economica, che anche negli Stati Uniti ha avuto così sensibili ripercussioni.

Questo paese è stato indirettamente, ma duramente colpito dalla guerra, però esaminando tutte le circostanze, si deve convenire che negli Stati Uniti si sta molto meglio che in altri paesi non belligeranti.

Molte fabbriche che sono state costrette a chiudere od a diminuire notevolmente il numero dei loro operai, perchè prive di molti articoli e materie necessarie, che prima si ritiravano dall'Europa, ora hanno completato i loro impianti, o si sono provvedute diversamente e si preparano a riaprire, altre aumentano il numero degli operai e delle ore di lavoro.

La nuova legge Federale sulle Banche pure ha contribuito, non poco, ad evitare una crisi più generale e ad impedire che i soliti interessati gettino il panico e l'allarme in tutta la nazione. Gli Stati Uniti hanno splendidamente affrontate e superate crisi uguali e forse anche peggiori della presente.

LA GUERRA E L'INDUSTRIA AMERICANA

Quando scoppiò la guerra si temeva un forte ristagno nelle esportazioni dagli Stati Uniti verso l'Europa. Ma poi si è visto che le preoccupazioni manifestate a tale proposito da alcuni finanzieri erano esagerate. Sono quasi cessate le esportazioni verso la Germania, ma in compenso si nota un forte aumento in quelle verso l'Inghilterra, la Francia e la Russia.

Un noto uomo di finanza dichiara:

"Le voci messe in giro sulla stasi del nostro commercio di esportazione, e gli allarmi manifestati circa il pagamento dei nostri debiti verso l'Europa, si sono dissipati, mentre le banche di New York ricevono milioni e milioni di dollari di accreditamenti per gli enormi acquisti che l'Inghilterra, la Francia, la Russia e l'Italia stanno facendo o si apprestano a fare tra noi".

Il mercato del cotone — continua — è sempre molto depresso per la mancanza di commissioni dall'Europa. Ma in compenso aumenta in misura notevolissima l'esportazione verso l'Europa di altri prodotti agricoli americani. "Le spedizioni di grano, di farina e di altri prodotti affini sono state due volte e mezzo più forti che nei mesi corrispondenti del 1913. La carne e i suoi derivati sono domandati molto attivamente. Migliaia di cavalli americani stanno per varcare l'Oceano verso i campi di battaglia dell'Europa".

Non meno intensa è la domanda di prodotti industriali. "Importantissime sono le commissioni di materiale da guerra, che ha assunto un significato molto esteso così da comprendere il fil di ferro a punta e le automobili. Oltre a ciò sono molto ricercati gli articoli di vestiario e la biancheria. La riduzione della produzione negli Stati belligeranti obbliga questi a venirsi a rifornire da noi. In questo momento vi è una forte domanda di calzature e di materiale per biancheria di buona qualità, contenente il 60 per cento di lana".

Un autorevole banchiere ha calcolato che nel corrente anno finanziario il valore delle esportazioni americane si raddoppierà e raggiungerà 5 miliardi di dollari. "Questa cifra è forse troppo ottimista, ma è certo che nei prossimi mesi le nostre industrie faranno ottimi affari, il che ridurrà la piaga della disoccupazione e ci solleverà dall'incubo rappresentato dai nostri impegni verso l'Europa".

In base a notizie apparse in diversi giornali, il "Literary Digest" ha compilato un elenco di grosse commissioni che le case industriali americane hanno ricevuto dall'Europa nel mese di dicembre.

Eccone alcune: 1000 carri automobili ordinati dal Governo francese alla "Bethlehem Steel Company"; mezzo milione di rotoli di filo di ferro a punte; 5000 tonnellate di acciaio per baionette; 6000 cassette di siero antitetanico per le truppe inglesi e francesi; 450.000 paia di scarpe; forti quantitativi di carne in conserva; 900 cannoni da 150 mm.; 1440 carri automobili per trasporto di munizioni d'artiglieria (alla Francia); enormi ordinazioni di cartucce; cotone per uso medicinale, per l'importo di 1 milione di dollari; selle e bardature; 500.000 coperte per soldati; 200 mila coperte per cavalli; 10.000 muli al prezzo di 930 lire l'uno; 20,000 cavalli (per la Francia).

Nel corso delle prime dieci settimane di guerra i Governi europei acquistarono negli Stati Uniti per oltre 5 milioni di dollari di cavalli. La Russia sta acquistando un gran numero di macchine e utensili, fra cui 800 tornii.

Parecchie Case industriali europee hanno affidato alle consorelle americane l'esecuzione di contratti di fornitura che avevano concluso con paesi extra europei. L'immane guerra che devasta l'Europa può diventare, sta diventando, conclude, una fonte di ricchezza, di lavoro e di penetrazione commerciale ed industriale per gli Stati Uniti in molti altri paesi e verso nuovi ed importanti mercati".

LA GUERRA E LA COLTURA DEI CEREALI

Abbiamo invitato l'Agr. Giovanni Failla, il valoroso nostro collaboratore, a scrivere un articolo sulla coltura razionale dei cereali perchè rileviamo che questo argomento ha assunto una grandissima importanza, diretta conseguenza della guerra europea. L'articolo del signor Failla è quindi d'attualità: invitiamo perciò i nostri lettori a ponderarlo seriamente.

E specialmente ne consigliamo lo studio ai lettori agricoltori della California.

Il nostro Stato fu un tempo uno dei più forti produttori di grano fra gli Stati dell'ovest. Il periodo della cerealicultura fece seguito al periodo dell'allevamento delle pecore.

Scomparsa quasi ormai l'industria dell'allevamento delle pecore (non molto rimuneratrice) la coltura dei cereali sta per essere assorbita dalla frutticultura e dall'orticultura.

I cerealicultori hanno trovato che è assai più elevato il reddito degli orchards e degli orti che il reddito dei campi di frumento.

Questo fatto è vero perchè i cerealicultori hanno coltivato le terre in modo empirico, irrazionale, animati solo dal desiderio di fare dei grossi raccolti senza preoccuparsi dell'avvenire. Così le terre delle vallate del San Joaquin River e del Sacramento River,

Le due imponenti torri italiane all'Esposizione del Panama-Pacific

Il superbo Edificio dei Concerti e dei festeggiamenti

che una volta biondeggiavano di messi opulenti e producevano persino 40 sacchi di grano per acre, ora sono estenuate "worn out", e non danno più che 15 e 10 sacchi all'acre. Il terreno non è buono più? Tutt'altro. Il terreno e sempre buono. Bisogna ricostituirlo. Bisogna cioè seguire le pratiche della coltura razionale dottamente illustrata dal nostro Failla.

Se tutti si dedicassero alla frutticultura ed all'orticultura si avrebbe una eccessiva produzione di questi ultimi prodotti. Non bisogna trascurare la cultura dei cereali: il pane sarà sempre l'alimento principe, in pace ed in guerra.

Solo che per essere redditizia questa coltura, come tutte le altre colture del resto, deve essere fatta razionalmente.

L'AGRICOLTURA E LA GUERRA

Il conflitto europeo che perdura tutt'ora ferocissimo, avra almeno un merito, quello cioè di aver messo in onore l'agricoltura. Se i popoli fossero più saggi non avrebbero bisogno di una così colossale catastrofe per accorgersi che la base di ogni progresso sociale ed economico è l'agricoltura.

Osserviamo ora che questa cenerentola fra le occupazioni umane, la coltura della terra, è ritornata in auge. I funzionari dei ministeri d'agricoltura, tanto presso le potenze belligeranti quanto presso i governi neutri, hanno acquistato un ascendente che erano ben lontani dall'avere prima della guerra. Il ministero dell'agricoltura è diventato un dicastero di primissimo ordine. Si capisce. Non si possono vincere le guerre a stomaco vuoto.

I prigionieri di guerra sono impiegati nei lavori dei campi: le donne ed i fanciulli sono sollecitati a coltivare i campi nell'assenza della popolazione maschile che si trova sulla linea del fuoco.

I Governi emanano ordini severissimi per costringere i latifondisti a mettere in valore le loro tenute. In Austria il ministro d'agricoltura ha minacciato delle multe gravissime per quei proprietari di terreno che non faranno fruttare le loro terre. Nella Svizzera si sono offerti premi vistosissimi per promuovere ed estendere la coltivazione delle patate; in Francia si sono istituite delle gare fra i coltivatori di cereali con premi per coloro che otterranno la maggior produzione di frumento per ettare. Insomma dappertutto si cerca di intensificare e di migliorare la coltivazione dei campi realizzandosi finalmente che il pane è qualche cosa di più utile del ferro.

Sarà questo un fenomeno passeggero? Speriamo di no. Speriamo che terminata finalmente questa maledetta guerra che ha seminato la miseria presso milioni di famiglie in Europa, i popoli riavutisi da questa cannibalesca furia omicida, comprenderanno che sull'agricoltura sono basate le fondamenta della civiltà futura, la civiltà che non conosce idolatrie di patrie.

IL MONITORE

— Gli allevatori di pecore delle contee di Yuba e Sutter calcolano a circa 500 mila dollari il valore dei prodotti della loro industria per la stagione testè chiusa.

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

IL MESE DI MARZO

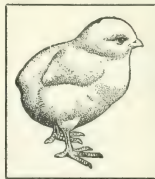
Mese magnifico, per l'agricoltura, in California. Il farmer che vuol riuscire, non può rimanere disoccupato per un'ora durante questo mese. Egli può dedicarsi alle più svariate occupazioni.

Terminate le abbondanti pioggie invernali, il mese di marzo è generalmente asciutto sulla Costa del Pacifico. L'agricoltore ha quindi l'opportunità di lavorare all'aperto.

Il frutticultore può attendere al trapiantamento degli alberi: ultimare la potatura di quelle piante che non furono potate nei mesi scorsi e procedere all'innesto degli alberi fruttiferi, specialmente dei meli e dei peri. Ricordiamo a questo proposito che la frutticultura ha un grande avvenire in California.

Il viticultore deve affrettarsi a riordinare la sua vigna con potature razionali, trapianti, innesti, ecc.

Chi non ha terminato le semine non rimanga inoperoso. Marzo è indicato per la seminazione di quasi tutti gli ortaggi e fiori annuali.

Si estirpano le cattive erbe, si tagliano i gettoni delle piantine di fragole, si sparga il letame nel giardino e nell'orto.

La Cultura Razionale dei Cereali

La guerra europea determinando un sempre maggiore rincaro dei viveri, rende d'attualità la questione del pane, questo alimento principale, conosciuto presso tutti i popoli della terra, il più antico, il più indispensabile e nello stesso tempo un prodotto fra i più rimunerativi nell'agricoltura.

I cereali si dividono in due categorie: alla prima appartengono i cereali che servono nell'alimentazione dell'uomo: frumento, la segale il riso, il granoturco. Alla seconda appartengono i cereali che sono generalmente usati nell'alimentazione degli animali: l'orzo, l'avena, il sorgo, ecc.

La coltura dei cereali era conosciuta, e praticata, fino nei tempi più remoti: essa fu sempre la base dell'alimentazione universale anche presso i popoli più barbari.

Questo ramo dell'attività agricola dovrebbe essere studiato con maggiore interessamento per diffondere fra gli agricoltori le cognizioni per la coltura razionale di tutti i cereali in genere e del frumento in ispecie. A questo solo patto sarà possibile produrre una quantità che soddisfi i bisogni di tutti i popoli, facendo sparire a questo modo gli orrori della fame maledetta.

L'empirica coltivazione del frumento — motivo essenziale di scarsità dei raccolti — fu e continuerà ad essere la causa prima dello scoraggiamento di molti cerealicultori, effetto questo dalla scarsa produzione del cereale, determinando così le carestie che anche oggigiorno alle volte colpiscono intere provincie e delle nazioni intere.

L'agricoltore empirico ha imparato dai suoi nonni che la cosa più semplice di questo mondo è la coltivazione dei cereali poichè basta seminarli, senza criterio alcuno, in qualunque mese dell'inverno, lasciandoli in balia del buon Dio e della natura. Essi produrranno e qualche volta assai bene, (caso provvidenziale davvero). Questo criterio è ancora adottato purtroppo oggidì da migliaia di contadini ignoranti. Essi ragionano: Ariamo il terreno, seminamio e poi Dio provvederà al resto. Verrà poi il tempo del raccolto ed invece di una ricca ed abbondante messe si avrà tutto l'opposto.

Si può facilmente dimostrare, miei cari lettori, con fatti positivi, che colla coltura razionale si può ottenere il doppio prodotto colle identiche spese culturali. E dicendo **doppio** mi limito assai.

Dando un'occhiata all'enorme vastità dei terreni coltivati a cereali si vede subito che importanza abbia questa mia affermazione. Naturalmente bisogna tener presente che i terreni vergini e fertilissimi per natura producono benissimo, per diversi anni, anche quando la coltivazione è empirica. Ciò non toglie però che passato il primo lustro culturale, dopo aver ricavato tre o quattro ottimi raccolti da questi terreni, scemando così in parte la loro naturale fertilità e ricchezza di produzione, essi vadano poi diminuendo sensibilmente i loro prodotti annuali procurando perdite e scoraggiamento all'agricoltore. (N. d. R. Quanto dice il nostro collaboratore è dimostrato dalle statistiche sulla coltivazione del grano nelle vallate del fiume San Joaquin e Sacramento qui in California. Dei terreni che una volta davano 30 e persino 40 sacchi di grano per acre, ora non ne danno che 20 e alle volte 15 per acre, od anche meno, in seguito allo sfruttamento).

E' bene ricordare che le principali sostanze che entrano nella composizione chimica dei frutti dei cereali sono l'amido, la fecola, le sostanze azotate, i fosfati e la potassa che mediante un equilibrato funzionamento atmosferico ed il rimovimento del suolo colle arature si trasformano in tante sostanze assimilabili. Col ripetersi dei prodotti si comprende assai facilmente come si vada asportando dal suolo una quantità sempre maggiore di dette sostanze impoverendo così il terreno. A questo inconveniente i coltivatori empirici hanno creduto di porre un riparo accordando alla terra un anno di riposo che fa del bene, è vero, ma è assurdo aspettarsi che il solo riposo sia un ricostituente del suolo.

In moltissimi luoghi questo metodo è seguito da secoli e secoli e purtroppo i contadini ancora non si sono accorti del madornale errore che commettono.

Vediamo ora qual'è il vero metodo razionale per la ricostituzione dei terreni coltivati a cereali.

La natura provvida in tutto, creò le piante leguminose alle quali appartengono le fave, i ceci, le lenti, i piselli, i fagiuoli, lupini alfalfa trifoglio, veccia, ecc. Le leguminose godono della proprietà di fissare al suolo l'azoto dell'aria mediante i tubercoli azotofici che si trovano sulle radici. Usando queste piante come sovescio si arricchisce di humus e di materia organica il terreno: nutrendo colle leguminose (alfalfa e trifoglio) molti animali nella stalla si producono delle tonnellate di ottimo letame che si sparge poi sui terreni sterili ricostituendoli, ed infine si possono vendere i prodotti delle leguminose che sono ricercatissimi su tutti i mercati del globo (perchè assai nutritivi). Col ricavato della vendita si possono acquistare dei concimi chimici che, saputi ben impiegare, in ogni cultura, sono ottimi ed assoluti ricostituenti per ogni singolo ramo dell'agricoltura e specialmente fra i cereali.

Credo opportuno enumerare alcune erronee pratiche dannose alla cerealicoltura:

.o — Seminare cereali in terreni non preparati.

2.o — Coltivare cereali nel suolo assai infestato dalle cattive erbe.

3.o — Seminarli in febbraio e marzo in terreni bagnati ed acidi.

4. — Ripetere la semina sugli stessi terreni se gli ultimi raccolti sono stati scarsi causa la sterilità del suolo.

5. — Seminare cattivo seme e troppo spesso.

Questi sono i motivi principali che causano l'insuccesso nella coltivazione dei cereali.

Per cerealicoltura razionale si intende:

Preparare il terreno presto, da Luglio ad Ottobre, con due arature; la prima profonda, la seconda su-

perficiale ad intervallo di due mesi. Mantenere la rotazione culturale, cioè coltivare un anno leguminose e due anni cereali. Accordare al terreno ogni sei anni un anno di riposo, chiamato mezzo pascolo, arandolo così in Aprile per l'ottima nitrificazioine estiva. Adoperare semi selezionati e giammai seminare quando la terra è bagnata. Considerare l'epoca migliore per la semina la fine d'Autunno ed infine distruggere possibilmente tutte le male erbe che sono i mortali nemici dei cereali.

Col mirabile progresso delle macchine agricole, coll'uso dei concimi chimici, colla conoscenza dell'economia rurale, coll'esperienza pratica, ed infine colla saggia applicazione dei moderni sistemi culturali, la coltivazione razionale dei cereali, e specialmente del frumento, è diventata la prima fonte della ricchezza mondiale.

Cosa è più necessario alla vita dell'uomo? L'**oro** od il **pane**? Il primo è la causa determinante di tutte umane miserie, il secondo è la fonte della vita. Scegliamo.

Agronomo **GIOVANNI FAILLA**
University Farm, Davis, Cal.

LA SITUAZIONE GRANARIA NEGLI STATI UNITI ALLA FINE DI FEBBRAIO

In un suo rapporto al pubblico il Dipartimento Federale d'Agricoltura scrive che il raccolto del frumente nel 1914 negli Stati Uniti fu calcolato in 891 milioni di bushels. Il sopravanzo rimasto del raccolto del 1913 era di circa 76.000.000 di bushels. Vi era quindi a disposizione un totale di circa 967.000.000 di bushels. Siccome il consumo medio annuale normale di frumento negli Stati Uniti è, per capita, di circa 5,0 bushels, 520.000.000 di bushels dovrebbero sopperire al nostro consumo domestico per l'alimentazione; oltre a ciò si richiedono annualmente 90 milioni di bushels per la semina. Quindi 610 milioni di bushels dovrebbero soddisfare il bisogno domestico annuale. Si avrebbe quindi un disavanzo di 357 milioni di bushels. Di questo disavanzo circa 210 milioni bushels furono già esportati al 30 gennaio. Ci rimasero allora 147 milioni di bushel, ovvero 40 milioni di bushels in più dell'ammontare della nostra esportazione annua negli ultimi 5 anni, soggetti ad esportazione del 1 febbraio fino alla vicina epoca del nuovo raccolto, o al magazzinaggio per l'anno venturo.

Questa quantità è sufficiente da permettere di esportare circa un milione di bushel al giorno fino al primo di Luglio, al tempo cioè in cui i nuovi raccolti sono pronti.

Questa cifra corrisponde alla recente esportazione normale.

La grande domanda per il nostro frumento è causata dal fatto che vi è stata una produzione di circa 400 milioni di bushels in meno degli scorsi anni negli altri paesi; che la produzione della Russia, disponibile per la esportazione (circa 100 milioni di bushels) non può arrivare sui mercati e per il fatto che le nazioni belligeranti sono ansiose di assicurarasi l'alimento più importante, il grano. Se non fosse per queste tre ragioni noi a quest'ora saremmo occupati a discutere i modi ed i mezzi per disporre della tremenda sovraproduzione di prodotti alimentari.

Come già dicemmo le nuove messi di quest'anno, in America faranno la loro comparsa alla fine di Giugno. Il grano dell'Argentina sta ora arrivando sul mercato. Si calcola che quel paese ha disponibile circa 100 milioni di bushels. In Maggio ed in Giugno sarà disponibile un sopravanzo di 95 milioni di bushels delle Indie. L'aumento delle semine di frumento, in autunno, negli Stati Uniti, nel 1914 fu di 11.1 per cento, ossia più di 4 milioni di acri. Nell'emisfero settentrionale, generalmente, la superficie coltivata a frumento in generale segna un aumento che va dal 3 al 33 per cento come segue:

Danimarca	3 per cento
Italia	5 per cento
Svizzera	10 per cento
Inghilterra	10 per cento
Stati Uniti	11 per cento

IL PADIGLIONE DELLE MACCHINE ALL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

India ....22 per cento
Canada ....33 per cento

V'è pericolo di scarsità di viveri?

Ma supponiamo che nei prossimi tre mesi vi sia scarsità di frumento, quale sarebbe la situazione? Vi sarebbe sempre negli Stati Uniti un grande surplus di altri prodotti agricoli, molti dei quali possono essere usati come sostituti. Il frumento non costituisce più del 12 per cento della dieta normale, circa lo stesso delle uova e del pollame. La carne e i prodotti, derivati del latte costituiscono il 48 per cento; i vegetali l'11 per cento; le frutta, noci, zucchero, pere ed altri articoli costituiscono il rimanente 19 per cento. In questo primo periodo del 1915 vi sono assai più grandi quantità di granoturco, ed altri cereali, animali da macello, prodotti del dairy, patate e frutta che in qualsiasi altro anno trascorso. I più importanti prodotti che competono col frumento sono il granoturco e le patate. Ciò è dimostrato dal fatto che mentre il consumo medio normale di frumento è di 5,3 bushels, nel Maine è di soli 4.7 bushels e nel Michigan 5. Negli Stati dove si coltiva frumento su larga scala, come nel Minnesota, il consumo medio è di 7,2 bushels, mentre nel South, dove vi è molto granoturco; la media è di 4 bushels. Di solito circa il 3 per cento del raccolto del frumento è consumato come alimento. Del nostro raccolto totale circa 80 milioni di bushels sono usati come alimento, il rimanente per altri scopi (industrie, allevamento del bestiame, galline, ecc.)

Le produzione delle patate negli Stati Uniti dà una media di 3,8 bushels per capita. Quest'anno la quantità disponibile è 4.1 bushels per capita.

Il prezzo medio della carne macellata nel gennaio di quest'anno fu inferiore del 7 per cento del corrispondente periodo nel 1914, il burro 2 per cento più basso, il prezzo del pollame leggermente inferiore, delle patate 35 per cento inferiore, delle mele 37 per cento inferiore.

Da quanto fu sopra esposto sembrerebbe che la popolazione degli Stati Uniti non corre pericolo di una scarsità di prodotti alimentari.

La lavatura del guscio delle uova destinata al commercio

Sono pochi coloro che nel preparare le nuova per la vendita pensano a pulirne scrupolosamente il guscio; avviene così che spesso delle uove fresche, ottime, non incontrano la simpatia del compratore, perchè lordate dalle sostanze più diverse ed indisponenti.

Eppure per ottenere la pulizia al guscio delle uova occorre una pratica semplicissma e poco costosa.

I procedimenti all'uopo sono diversi, e fra i più pratici e comuni di uso sono da citarsi i seguenti:

1. Lavare l'uovo con un po' d'acqua calda, alla quale siasi aggiunto dell'aceto; lasciare poi asciugare all'aria, oppure strofinare con un panno bianco.

2. Immergere l'uovo in una soluzione molto diluita di ammoniaca. Questo procedimento ha larga applicazione in Francia e ridona all'uovo il suo colore normale senza impartire nessun odore sgradevole.

Occorre però che venga usato con perizia, e cioè bisogna saper bene graduare la soluzione ed il tempo dell'immersione; ed a tale scopo è bene fare diverse prove preventive fino a quando siansi trovati i limiti precisi.

3. Immergere l'uovo in latte fresco, per poi, dopo estratto, lavarlo in acqua pulita ed indi asciugarlo.

Dopo uno dei sopracitati metodi si adotteranno le pratiche utili perchè le uova non abbiano di nuovo ad imbrattarsi negli imballaggi e durante i trasporti.

L'ESPOSIZIONE DELLA PANAMA CALIFORNIA A SAN DIEGO

La sua importanza come Mostra Agricola

Si scrive e si discute molto sulla Esposizione Internazionale del Panama-Pacific, che si è inaugurata il 20 Febbraio con tanta solennità, ma troppo poco si è scritto e parlato sulla Esposizione del Panama-California di San Diego, nella Contea più meridionale dello Stato di California.

L'Esposizione di San Diego, che fu aperta al pubblico al primo di gennaio di quest'anno, non può certo competere colla nostra Esposizione per importanza, per varietà, e magnitudine. Fu ideata e costrutta non già per entrare in una ridicola concorrenza con una Esposizione Mondiale, ma per attirare l'attenzione dei turisti, degli agricoltori e dei promoters sulle vaste e molteplici risorse agricole delle contee meridionali.

Mentre l'Esposizione di San Francisco esalterà le glorie del fecondo e pacifico lavoro dei popoli nelle più svariate manifestazioni dell'industria, del commercio, dell'arte, della scienza, della meccanica, dell'agricoltura, dello sport, della sociologia, dell'istruzione ed educazione ecc., quella di San Diego si limiterà modestamente ad esporre al visitatore i meravigliosi progressi fatti dalle scienze agrarie nell'intento di invogliarlo ed attirarlo a stabilirsi in qualche territorio della California meridionale. La esposizione di San Francisco dovrebbe ispirare la musa poetica di un vigoroso ingegno come il Tennyson, quella di San Diego invece potrebbe ispirare la musa di un poeta dal temperamento di Virgilio, il cantore delle Georgiche.

Abbiamo visitato l'Esposizione di San Diego pochi mesi prima dell'inaugurazione ufficiale. Materialmente era quasi ultimata. I padiglioni, gli edifici, le plazas, i viali, le mostre agricole erano già pronte ad accogliere il visitatore. Ci potemmo quindi fare una idea esatta della natura, del carattere e dell'importanza locale di questa Esposizione.

La Panama-California Exposition sorge in una località ideale, nel Balboa Park, il giardino pubblico che la città di San Diego ha terminato di costrurre da pochi anni e che formerà certo, fra un lustro, una delle più belle attrattive di questa città. Il Balboa Park per vastità e bellezza può certo competere col nostro Golden Gate Park. L'unico svantaggio è che non si trova vicino all'Oceano essendo situato a Nord est della citta. Da questo parco però si gode una vista meravigliosa: il panorama della città e l'immensità dell'Oceano e della baia.

L'Esposizione sorge nella parte più elevata del Parco. Gli edifici principali, raggruppati sulla sommità di un'altura che si eleva sul Canyon Cabrillo, hanno il fantastico aspetto di una bianca città medioevale. Chi entra, attraversando l'alto ponte che unisce l'altipiano all'Esposizione sul Canyon Cabrillo si fa l'illusione di avvicinarsi ad una fantastica città sivigliana. Varcato l'ingresso principale, maestoso ed elegante nella sua caratteristica architettura che ricorda lo stile moresco-spagnuolo, il visitatore si ferma nella "plaza" maggiore dove sorge l'edificio, forse il più importante, quello delle Contee della California dove sono esposte le mostre agricole ed industriali delle varie contee meridionali. In questo edificio sono pure le mostre di alcune contee della vallata del fiume Sacramento. Bellissime sono le mostre degli agrumi, la cui coltivazione costituisce appunto una delle principali industrie agricole del Sud.

Attraversata la plaza il visitatore si incammina lungo un magnifico boulevard o 'prado" con splendidi filari di alberi e magnifiche aiuole di fiori e tappeti verdi. Il boulevard è fiancheggiato dal padiglione dell'Etnologia e dal padiglione della contea di San Diego. Più avanti si diramano varie avenue che conducono in diverse zone dell'Esposizione. Fra gli edifcii più importanti che sorgono lungo queste avenue ricorderemo il palazzo del Commercio e delle Industrie, costrutto sullo stile ricco e maestoso del seicento, il palazzo delle industrie meccaniche, ecc.

La zona certamente più iuteressante è quella dedicata all'agricoltura. Vastissimo è il padiglione dell'orticultura dove sono raccolte le piante, i fiori e gli arbusti della svariatissima flora sud californiana. Quivi sono illustrate la coltivazione del cotone che in questi ultimi anni ha preso un grande sviluppo nell'Imperial Valley; la coltura della banana e della palma da dattero, due industrie agricole che forse assumeranno l'importanza che ha ora l'industria del cotone.

Segue poi una zona che noi riteniamo la più importante e più istruttiva di tutte per coloro che si dedicano all'agricoltura: il campo sperimentale per la col-

tura degli agrumi. Sulla superficie di vari acri sono piantati moltissimi alberi di aranci e di limoni. Notammo degli aranci Valencia, dei navelets, dei mandarini, ecc. Gli alberi sono divisi a gruppi secondo l'età e la specie: Così in un quadrato si osservano gli alberetti di pochi mesi di sviluppo: poi quelli di un anno, di due, di tre, ecc., fino a quelli in completa produzione e maturità. Si vedono le varie teorie d'innesto, di potatura e ramificazione degli agrumi. Si osservano i diversi sistemi di irrigazione, in uso presso i coltivatori di agrumi del Sud, e si assiste alle esperienze fatte da specialisti in materia, sul trattamento delle piante per eliminare i germi e le muffe e gli insetti che le danneggiano. La fumigazione, l'inaffiamento, la sulfurazione, ecc., hanno qui una importanza speciale.

In edifici speciali l'osservatore potrà venire a conoscenza dei metodi più pratici e più efficaci in uso per la scelta della frutta, standardization, impaccamento, spedizione, ecc.

Annesso all'orchard degli agrumi sorge una casa modello per l'agricoltore colla sua yard, il giardinetto, l'orticello, il riparto della polleria, la stalla e il magazzeno ecc. Più innanzi sorgono gli edifici industriali colle mostre dei vari prodotti della Standard Oil Company, che sono largamente usati nell'Agricoltura, il padiglione delle macchine agricole dell'International Harvester Company, della Yuba Construction Co., e di altre importanti ditte americane per la fabbrica delle macchine agricole.

Terminate le visite ai padiglioni ed alle mostre agricole il visitatore non deve dimenticarsi di fare un giro nella zona dei divertimenti dove sorgono il villaggio indiano, il corral dei "cow boys", i teatri cinematografici, le giostre, le altalene, ecc. Quivi si ricreerà lo spirito affaticato dall'attenta osservazione e dallo studio.

Nel suo complesso l'Esposizione di San Diego è un piccolo gioiello, più complessa e più importante delle esposizioni prima tenutesi in America se si eccettuano quelle di Chicago, di St. Louis e questa di San Francisco. Per il farmer, per l'homeseeker per il pioniere essa racchiude dei veri tesori.

Per questo noi consigliamo i nostri abbonati della California meridionale di non mancare di recarsi a visitare questa Esposizione che illustra ed esalta una delle zone diremo così storiche della California, San Diego dove appunto si è iniziata la storia di questo nostro Stato quando i primi avventurieri spagnuoli presero possesso di questo territorio inalberando il vessillo dei re di Spagna.

UN FRUTTO CHE FA LUCE

Nelle isole intertropicali del Pacifico e in altre regioni dell'America del Sud, gl'indigeni si servono per l'illuminazione, dei frutti di un noce chiamato nel linguaggio dell'Amazzonia "sapukaia" e dagli europei "noce crema". Questo frutto può dirsi il benemerito di quelle popolazioni negre costituendo, oltre che una materia luminante, un ottimo commestibile.

La "sapukaia" brucia senza nè odore nè fumo, dà una luce fermissima ed abbastanza bella, ed è molto facile ad accendersi. Presenta, inoltre, una perforazione verticale, che va da una estremità all'altra e che permette di piantarla, come una candela, su qualunque oggetto appuntito.

INGRASSAMENTO DI MAIALI

L'ingrassamento, non deve cominciare con una alimentazione molto intensa, ma deve essere preceduto da un regime relativamente buono in modo da mettere il giovane maiale in una buona condizione ordinaria. Somministrando una forte alimentazione d'ingrasso a un porco magro si ha una perdita, dice giustamente la "Gazzetta del contadino" perchè il suo organismo non essendo abituato a un pasto ricco, buona parte dei materiali escono colle feci senza essere stati digeriti. L'ingrasso va quindi cominciato con alimenti poveri e continuato con sostanze sempre più ricche.

I pasti devono essere regolati; la pulizia massima, nei truogoli, nei porcili, nel corpo del maiale; la lettiera abbondante: occorre inoltre lasciare il maiale tranquillo e nella semi oscurità.

L'uso di sale pastorizzo eccita l'appetito e a questo scopo giova anche la varietà dei cibi.

I grani costituiscono l'alimento più atto ad affrettare l'ingrassamento e a rendere la carne e il lardo più densi e saporiti, ma pur troppo il loro prezzo non sempre li fa i più convenienti economicamente. Perciò bisogna usarli colle patate, colle rape, colle zucche, coi panelli ed altre sostanze.

Tuberi, radici e frutti convengono benissimo al principio dell'ingrassamento: poi bisogna unirli con farine e panelli e farne pastoni più generalmente usati, ma essi danno lardo floscio: la carota invece dà lardo e carne molto buoni.

I panelli sono alimenti molto nutritivi, assai buoni pei porci in allevamento: nell'ingrasso è bene darli in dose non molto forte, cuocerli con altre sostanze e verso la fine dell'ingrassamento sospenderne l'uso perchè producono lardo piuttosto molle. Nell'ultimo periodo dell'ingrassamento si usino più largamente possibile i grani, sia interi sia frantumati, sia, il che è preferibile, rammolliti in acqua bollente e meglio ancora, cotti. Con alimenti cotti gli animali ingrassano meglio e più presto.

Dr. L. GRIMALDI

Incoraggiamenti all'olivicultura e alla frutticultura in Tripolitania

Per incoraggiare e migliorare l'olivicultura e la frutticultura, su proposta del direttore dell'Ufficio agrario di Tripoli, per ogni pianta di olivo proveniente da seme, ovolo, talea, bene attecchita e curata, sarà corrisposto un premio di L. 0.40, e per ogni mandorlo, o altre specie da frutto innestata, un premio di L. 0.25. L'Ufficio agrario di Tripoli è autorizzato a distribuire un congruo numero di piante di olivo (ovoli o talee) e da frutto (innestate) agli agricoltori che ne facciano richiesta, purchè diano affidamento di utilizzarle convenientemente conforme le buone regole della tecnica agraria.

— Più di cento mila persone visitarono l'Esposizione Nazionale degli Agrumi a San Bernardino alla fine dello scorso mese di Aprile.

L'allevamento del pollame nelle ricche farms di Fairmead (San Joaquin River)

Maiali allevati a Fairmead. — Danno $200 per ogni acre coltivato ad alfalfa

Le mucche di Fairmead producono circa

L'applicazione dell'irrigazione nel Distretto di Fairmead — 40 acri irrigati con una pompa di $2\frac{1}{2}$ inche

tterie acquistano il latte ad alti prezzi

Ogni acre ad alfalfa a Fairmead può mantenere una vacca per un anno.

Una Dairy a Fairmead — Migliaia di vacche sono allevate nel distretto di Fairmead.

ECHI LOCALI

LA STAGIONE D'OPERA DELLA NATIONAL GRAND OPERA COMPANY

Reduce dai suoi trionfi in Los Angeles la National Grand Opera Co., ha iniziato, sotto favorevoli auspici, una serie di spettacoli (al Gaiety Theatre di San Francisco), che comprende il Rigoletto, Traviata, I Lombardi, la Thais, Lohengrin, Gioconda, Ruy Blas, la Lucia, il Faust ed altri capolavori del teatro classico.

Questa Compagnia d'Opera ha avuto un battesimo trionfale conquistandosi subito l'entusiastico appoggio della stampa cosmopo'ita della nostra città e del pubblico amante delle manifestazioni artistiche di primo ordine. Poche compagnie d'opera si sono presentate al pubblico della Regina del Pacifico con un assieme d'artisti così imponente. Basterebbe ricordare due nomi per convalidare questa nostra affermazione: Florencio Costantino, il celebre tenore che trionfa da un ventennio nei massimi teatri del mondo e Fulgenzio Guerrieri, il valoroso e geniale direttore d'orchestra che è si può dire l'anima artistica di questa associazione musicale.

Nè vogliamo passare sotto silenzio i nomi diKatheryn Lynbrook, un'ottima soprano drammatico, di Sarame Rainoldi, una cantante americana dal temperamento italiano: essa è infatti un'artista che si perfezionò nel maggior centro musicale italiano, Milano; di Evelina Parnell, brava quanto bella, Tina Schinetti, una soprano lirica di grandi pregi. Ripeteremo il nome fra i tenori di Florencio Costantino, l'artista per eccellenza, il cantante che sa mirabilmente fondere la grazia e la possanza, che ricorda alle volte Caruso ed alle volte Bonci, un artista che sembra conoscere il segreto dell'eterna giovinezza.

Con lui trionferanno Eugenio De Falco, artista già noto al pubblico di San Francisco, Luigi Poggi Revere e Gerolamo Ingar. Tra le mezze soprano una degna di nota la Signora Margaret Jarman e Luisa Cecchetti.

Fra i baritoni ricordiamo Bartolomeo Dadone — che ha già trionfato nel Rigoletto — Milo Picco, Filippo Bennyan, Mario Marti.

Fra i bassi Italo Picchi e Olinto Lombardi.

Nè dobbiamo passare sotto silenzio il corpo di ballo diretto dalla prima danzatrice, M.lle Curtyne.

L'orchestra ed i cori sono composti di ottimi elementi. La compagnia dispone di ottimi ed artistici scenari della Ditta Rovescalli di Milano e di ricchi costumi del Chiappa.

L'impresario della National Grand Opera Company è il signor Mario Lambardi, il veterano ed il pioniere degli impresari italiani in America, notissimo nei centri musicali degli Stati Uniti. Il Signor Carlo Marchetti è il general manager della Compagnia ed alla sua abilità commerciale si deve il successo della stagione. Mr. A. Garau, di Los Angeles, ne è il tesoriere.

Noi raccomandiamo vivamente ai nostri abbonati

della campagna di concedere un cordiale patrocinio a questa Compagnia d'Opera che fu organizzata nell'intento di dare della buona musica a prezzi veramente popolari. Le opere sono state scelte con ottimo discernimento artistico: i cantanti sono fra i migliori del teatro lirico, la messa in iscena è decorosa.

FLORENCIO CONSTANTINO
Il grande tenore spagnuolo

La Compagnia compie un'alta funzione educativa rendendo sempre più popolare fra noi il culto dell'arte musicale e nello stesso tempo essa coopera ad elevare il decoro del nome italiano colla rappresentazione dei massimi capolavori della scuola italiana. Essa quindi merita tutto il nostro patrocinio.

LA DITTA ORTONA CAMBIA UFFICIO

In seguito all'incremento dei suoi affari la nota Ditta S. Ortona & Co. è stata costretta a cambiare la sede in locali più ampi passando dal vecchio ufficio al No. 1074 di Union Street.

In pochi mesi di vita questa Casa Commerciale si è già acquistata un'ottima rinomanza sulla Costa del Pacifico per la bontà dei suoi sigari, fra i migliori sui mercati.

IL RICORDO AI NOSTRI ABBONATI

Nella seconda quindicina di Marzo sarà pronto il ricordo dell'Esposizione Internazionale del Panama-Pacific che distribuiremo a tutti gli abbonati in regola coll'amministrazione. E' un magnifico libro, parte in inglese e parte in italiano con splendide illustrazioni a colori che tutti avranno caro di conservare quale gradito ricordo dell'Esposizione di San Francisco.

Affrettatevi quindi a spedire l'importo dell'abbonamento all'Editore del MONITORE, Dr. Arturo Spozio, 952 Ahbury St., San Francisco, Cal.

LA DIARREA DEI PULCINI

Le cause sono: allevatrici troppo riscaldate la notte o poco il giorno; poca pulizia; cibi calpestati o sporchi, acqua non pulita; nutrimento troppo abbondante; umidità e freddo. Questa è malattia difficile a guarirsi; si previene con molta pulizia dei locali e degli attrezzi che distribuiscono vitto ed acqua. Mettere i pulcini all'asciutto e a dieta, dando loro riso cotto con sopra polvere di gusci e molta verdura; nell'acqua da bere mettere un po' di solfato di ferro (uno per mille).

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8549 Child's Empire Dress, 4 to 8 years.

(Disegno di May Manton)

VESTITO "IMPERO" PER FANCIULLE

Non si trova assai facilmente un vestito di disegno così semplice e nello stesso tempo così grazioso. Non è altro che una camicetta con una parte inferiore, ricca. Le maniche sono lunghe: però si possono ridurre all'altezza del gomito. Nel disegno qui riprodotto si è usato del materiale leggero (batista a fiorami). Questo vestitino è adatto per qualsiasi occasione.

Per le fanciulle di 6 anni si richiedono 2 yards e mezzo di 27 inches di larghezza.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

8548 Princesse Gown, 34 to 42 bust.

GONNA PRINCESSE

Questo è un nuovo modello che si ispira allo stile Princesse e che è molto in voga in questo periodo. La gonna si delinea graziosamente e riccamente e la serie dei tre ornamenti alla base accresce la venustà e l'eleganza della persona.

La parte superiore può essere foggiata a V come nella figura ed arrotondata, secondo il proprio gusto. Si può pure avere il decolletè. Le maniche hanno la lunghezza di tre quarti del braccio.

Questo disegno è specialmente adatto per materiale leggero, come crespe, o seta. Si può tuttavia usare del cotone.

Con un po' di attenzione questa gonna si fa assai facilmente.

Per la persona di media statura si usano 7¾ yards di materiale largo 27 inches.

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

INGRASSO E PIANTAGIONE DI UNA ASPARAGIAIA

L'abbondanza e la precocità del raccolto degli asparagi, come pure la qualità dei prodotti, dipendono essenzialmente dall'alimento della pianta: non bisogna quindi risparmiarle l'ingrasso. Prima di piantare si avrà avuto cura di ingrassare con 4000 o 5000 chili per ettaro, come ingrasso generale e con una quantità minore per gli anni seguenti.

L'asparagio è avido di potassa, bisogna tenerne conto nella formula da usarsi per gli ingrassi. Ecco quella che mi sembra la migliore: Perfostato 15-18 kg. 300-400; Nitrato di soda kg. 200; Solfato di potassa kg. 200.

L'uso del solfato di potassa è di preferenza raccomandato al cloruro di potassio a causa della causticità di quest'ultimo la quale porterebbe a danneggiare le radici.

Il nitrato di soda dovrà essere usato in due o tre volte, il terzo o la metà all'atto della piantagione (senza essere mescolato col superfosfato e il solfato) il resto verso il 20 maggio.

Una volta che il terreno sia ben ingrassato e lavorato, si scaveranno delle buche a circa metri 1-1.20 di distanza, d'una profondità di 20 cm. in fondo alle quali sarà bene spandere un leggero strato di terriccio o, in mancanza di questo di ingrasso bovino o cavallino purchè ben decomposto.

Dopo di che, qualunque l'ingrasso scelto, si ricoprirà il tutto con un po' di terra presa dall'aiuola solatia e si comincerà la piantagione lasciando uno spazio fra una pianta e l'altra di circa 60 cm. perchè la sufficiente distanza con una buona preparazione del suolo

Se volete tenervi al corrente del movimento agricolo e commerciale nello Stato di California abbonatevi al MONITORE CALIFORNIANO.

e un terreno fertile sono condizioni indispensabili per avere dei bei prodotti. In seguito si ricopre la pianta o zampe con 5 o 6 cm. di buona terra leggiera. Le aiuole solatie esistenti fra i fossatelli sono, durante il primo anno, utilizzate per ricevere sia patate che fagioli ecc. Durante tutta l'estate vangare di frequente e con cura.

Nel secondo anno ci si limita generalmente a delle lavorazioni superficiali in modo da mantenere la terra costantemente soffice e priva di cattive erbe. Si può, se si desidererà aumentare il grado della fertilità, dando alla piantagione un buon ingrasso di letame cavallino, benchè nel terzo anno l'uso dei concimi sia più indicato.

Lo stesso dicasi poi pel terzo anno colla sola differenza però che se la piantagione è ben riuscita e se l'ingrasso non è stato inutilmente sprecato si può alla fine della stagione, cogliere qualche asparagio per ciascuna pianta, tenendo però presente che una raccolta troppo precoce o troppo prolungata su giovani piante può compromettere il vigore e la durata.

A partire dal quarto anno entriamo nel vero periodo di sfruttamento dell'asparagiaia. Mi permetto qui di esternare una mia idea personale la di cui esecuzione richiede delle precauzioni, ma il di cui uso permette un notevole risparmio sulle spese della coltura. Appena il raccolto è terminato, cioè verso il 24 giugno, per mezzo di un semplice lavoro con un forte cavallo, è necessario scalzare i piedi dell'asparagio per mezzo di due arature in senso inverso, senza però toccar le radici, ma sacrificando la raccolta dei turioni i quali stanno per uscire dalla terra. La generazione succedente, crescerà quindi in un terreno assolutamente buono, e saranno inutili le spese, sempre elevate, di zappatura. Basterà quindi vangare fra le linee degli asparagi durante il mese di agosto.

DIVAGAZIONE GASTRONOMICA

Non altrimenti i cuochi à loi vassalli
Fanno attuffare in mezzo la caldaia
La carne cogli uncini, perchè non galli
Dante inferno, XXI V 55

La gastronomia a dire il vero, dovrebbe essere studiata assai più, specie in questi Stati, che dalla vecchia Europa, non solo debbono molto ancora imparare, ma quello che è più debbono imparare a ben mangiare. A dire il vero questo mio argomento trattato così, per divagazione, in certo qual modo, dovrebbe interessare quelli che non sono più bambini.

Presso gli antichi romani i Galli erano considerati come i più abili intenditori di gastronomia così che nelle ricorrenze solenni, nei grandi banchetti statali erano scelti per presiedere alla preparazione dei cibi e delle vivande. I Francesi, discendenti dei Galli, hanno ereditato questa speciale caratteristica dei loro antenati e sono anzi progrediti sempre più. Tuttavia all'Italia rimane ancora il primato di avere la cucina più svariata e più gustosa.

La cucina diventa un luogo di primaria importanza quando ricorrono delle feste solenni, sia presso le famiglie ricche, sia presso le più umili. Tutti allora si affaccendano intorno ai fornelli.

I famosi "cenaoni" spesso riescono banchetti luculliani, ai quali, come in alcuni paesi meridionali, a cominciare da Napoli, ci si pensa tutto l'anno mettendo da parte qualche soldo ogni settimana.

Sono piatti di rito nelle vigilie di Natale il capitone, grassa e grossa anguilla dei laghi e delle paludi di Comacchio, i ranocchi dei fossi della pianura Toscana, la pasta all'alice, i broccoli, il cavolfiore, gli aranci: tutto cibo di magro, ma del resto, ben condito. Di grasso, ecome! si mangia il giorno successivo, specialmente nelle solennità come Natale e Pasqua d'uova. Anche in quei giorni sono piatti di rito il tacchino che a Milano è come il "Thanksgiving Day": (lo riempiono di prugne, castagne e mele) il cappone lesso bene ingrassato; lo zampone e i tortellini nell'Emilia; gli agnellotti a Roma; le lasagne ripiene a Napoli ed allione; e perfino nelle lunghe serate le ballotte e castagne arrostite del Piemonte.

Non deve mancare l'uva, conservata sotto calce, alla mensa natalizia, come le lenticchie insieme col tacchino e con l'anitra. Poi per capo d'anno si può ripetere l'una e l'altra vivanda a promessa d'abbondanza per il nuovo anno che comincia.

I dolci abbondano. Di preferenza ed immancabile il torrone, venga da Cremona o da Bagnora, da un estremo all'altro d'Italia. A Milano fanno il panattone

a Siena il panforte, a Livorno la schiacciata, a Napoli la pastareale, e nelle provincie del mezzogiorno le fritture di miele. A volere essere minuziosi, non finirebbe qui la gastronomia di tali ricordanze, che non è poi una specialità solo per l'Italia.

Gl'Inglesi, che molte tradizioni hanno lasciato in questi Stati, per dare più solennità alla Festa, mangiano il "Plum-Pudding", che è budino di molti ingredienti, e alla mensa di gente ricca non si può far senza della testa di cinghiale, messa in mostra con una mela e un arancio tra le zanne.

In certi grandi pranzi tradizionali ai tempi dell'Impero romano, ambivano tenere di così detti "Mangioni". Molte volte un solo mangione di mestiere mangiava un vitello intiero farsito. Vi era pure una musica speciale con cadenza fatta in modo da promuovere l'appetito. Che tempo!

R. E. CAVALLINI

LA MUTA DELLE PENNE NEI VOLATILI

Il mutare le penne è pei volatili non una malattia, ma una crisi che li fa soffrire molto. La pelle è attivissima, il sangue vi scorre più che in altro tempo, per dare alla pelle tutta quella attività che è necessaria per cacciare le piume e le penne vecchie ed emetterne di nuove. La pelle è resa impressionabile alle condizioni atmosferiche.

Come sempre, così in questo caso, quando un patèma è in grande attività, gli altri si affievoliscono e si riposano; è sospesa, in via ordinaria, la deposizione delle uova.

Le galline sono melanconiche, arruffate; cercano beccarsi le penne per strapparsele; sentono bisogno di razzolare, mangiano poco e presentano tutto l'aspetto di essere ammalate. se sono deboli, malaticcie e mal nutrite possono anche morire, specie se la stagione corre umidiccia, fredda, piovosa, e se sono tenute in locali non sani.

I soggetti robusti, sani e ben nutriti, tenuti puliti da parassiti, se la stagione è favorevole, la passano quasi senza accorgersene e presto riprendono la fetazione.

Nel tempo della muta è indispensabile la pulizia, un bagno ben fornito di sabbia, cenere e zolfo, cibo succoso abbondante, con l'aggiunta di zolfo (non ramato) e verdura in abbondanza. Non manchi acqua fresca e pulita, corretta col solfato di ferro nella proporzione di 1 gramma ogni litro di acqua.

— Col mese di Giugno incomincierà a funzionare una nuova canneria a Chico per la manufatturazione in conserva della frutta, degli ortaggi e dei pumpkins.

— Verso la metà di Marzo nel distretto di Colusa incomincerà la semina del riso.

L'ITTERIZIA NEGLI ANIMALI

I sintomi dell'itterizia negli animali sono una tinta gialla molto pronunciata, sparsa nel bianco degli occhi e su tutta l'estensione della mucosa delle narici e della bocca; l'orina pure è di giallo bruno oscurissimo; la defecazione dura, dura, di colore giallo o verdastro; l'animale si mostra triste, abbattuto e perde gradatamente l'appetito.

Questa malattia, che può essere prodotta da diversi processi morbosi, può avere la durata di settimane e mesi. Solitamente però con una cura conveniente si può ottenere la guarigione, o per lo meno un notevole miglioramento.

A tal uopo, previo un salasso, mediante la somministrazione del solfito di soda associato a piccole dosi di calce, si può combattere il catarro intestinale e risolvere la tumefazione ed i turaccioli mucosi nelle vie biliari; indi si ricorre interpolatamente al bicarbonato di soda alla dose di gr. 15 a 35 per i grandi animali; al rabarbaro gr. 6 a 15 sotto forma pillolare o nel vino; al calomelano gr. 2 a 5, come pure ai rivulsivi cutanei ed ai clisteri ripetuti.

Durante la malattia, l'alimento dovrà consistere principalmente in foraggio verde, in crusca, in farina d'orzo e specialmente, se possibile, in carote, rape, patate, ecc.

Nei cani di frequente è facile osservare l'itterizia. Per questi animali giovano i granuli di boldina al milligramma, a dosi di 5-8 milligrammi al giorno, per arrivare al bisogno ai 15-20, diminuendo la dose a poco a poco, specialmente se interviene vomito o diarrea.

Il "MONITORE" va diffondendosi nelle famiglie perchè è scritto e redatto appositamente per le famiglie.

NOTIZIETTE AGRICOLE

Il manager del Sugar Pine Ranch, Albert Johns, sta facendo le pratiche per costruire una nuova canneria a Bowman, in contea di Placer.

— Frank Sweet fu riconfermato alla carica di Commissionario Agricolo per la contea di Contra Costa.

— Il Prof. Bioletti dell'Università di Berkeley ha ultimato un giro nelle principali sezioni viticole dello Stato soffermandosi a dare delle conferenze e delle lezioni teoriche-pratiche sul metodo razionale della potatura della vite. L'opera del Prof. Bioletti è vivamente apprezzata dai viticultori della California.

— Il 24 di Aprile avrà luogo a Davis, nella State Farm dell'Università, il pic-nic annuale degli agricoltori delle contee della California Centrale.

Nuovo succedaneo del latte nell'allevamento dei vitelli

Il dott. Schuppli, direttore della Scuola di economia alpestre di Grabnerhof, ha studiato l'alimentazione dei giovani vitelli mediante il latte scremato, nel quale era stato emulsionato del burro di cocco, noto sotto il nome di palmina.

Per effettuare la preparazione si riscaldano la palmina ed il latte scremato a 60 centigradi e si fanno poi passare in un emulsionatore. L'emulsione dev'essere preparata poco prima dell'impiego, perchè la palmina si raggruma alla superficie e la miscela perderebbe la sua omogeneità.

Calcolando il costo del latte intero a centesimi 18,9 il litro, il prezzo dell'emulsione (98 litri di latte scremato e chilogrammi 3,5 di palmina) viene ad essere di circa 11 centesimi, deduzione fatta del prezzo del burro estratto dal latte.

Le esperienze proseguite per otto mesi hanno indotto il dott. Schuppli a considerare raccomandabile e lucrativo questo processo di nutrizione dei giovani vitelli.

Istruzioni per l'innesto delle viti

Scegli per innestar la vite un tempo nuvoloso ed un vento di scirocco o libeccio; ma evita i venti di tramontana ed i soli ardenti, non meno che i giorni di pioggia. Le marze voglion esser tolte d'in su la parte inferiore del sermento; si tagliano alla fine dell'autunno, mentre che il tempo è asciutto e freddo e che è interrotto qualunque movimento del succhio; si contrassegnano per saperli distinguere al tempo di doversene servire; e si collocano in piedi nell'arena in una cantina un po' umida, si tagliano diligentemente e si portano nella vigna in acqua limpida.

U S TRADE MARK
U S TRADE MARK

U S TRADE MARK

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., APRIL, 1915. No. 8.

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine — *California Welcomes the World*, 1915

A Magazine Devoted to Progress in California

LA PESCA: UNA IMPORTANTE RISORSA

di una parte degli abitanti della California

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., APRIL, 1915. No. 8

Il Monitore Californiano

—(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)—
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino, Dr. S. Schirò — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

L'ESPOSIZIONE MONDIALE

Nessuno ha osato finora di mettere in dubbio il successo della nostra Esposizione del Panama-Pacific. Qua e là si è azzardata qualche critica alle Mostre, si è fatto qualche suggerimento ma nel complesso i promotori di questa Fiera Mondiale non hanno avuto altro che elogi e congratulazioni.

Eloquente è stato il linguaggio usato dal Vice-Presidente della Confederazione, Marshall nel magnificare il trionfo della Jewel City, ma più eloquente ancora è l'accorrere dei visitatori. Nei primi 30 giorni dell'Esposizione più di 2 milioni di persone entrarono nel recinto della città incantata. E siamo appena ora all'inizio della primavera. L'affluenza sarà enorme quando entreremo nel periodo delle vacanze estive, l'epoca delle peregrinazioni dei turisti. La California sarà la Mecca di questi sportsmen che quest'anno non sono molto entusiasti dei viaggi in Europa.

L'inaugurazione del Padiglione Italiano avrà luogo alla fine del mese, la data non è stata ancora fissata ma con tutta probabilità si terrà sabato 24 Aprile. Il vapore "Vega" col materiale della Mostra degli artisti e delle Ditte italiane è arrivato.

Il Comitato Italiano sta lavorando febbrilmente per assicurare il più entusiastico successo alla cerimonia inaugurale del nostro splendido padiglione. Il chairman della Commissione Inviti, Ragioniere Armando Pedrini, ha inviato una circolare ai Presidenti di tutte le Società, Clubs e Associazioni Coloniali della California per sollecitare l'intervento dei soci colle lor famiglie alle feste inaugurali.

Noi pure raccomandiamo caldamente ai nostri lettori ed abbonati della campagna di non mancare di accorrere numerosi ai festeggiamenti per l'Italy's Day. I giornali quotidiani a suo tempo annuncieranno la data definitiva.

Noi sosteniamo che è un alto dovere di solidarietà di razza di accorrere numerosi nel giorno dell'inaugurazione del nostro artistico Padiglione, per mostrare agli americani quanto valga l'elemento italiano in California.

Ci rivolgiamo specialmente ai forti lavoratori della terra perchè accorrino numerosi da ogni parte dello Stato per rendere più grandiosa e più significativa questa festa dell'italianità.

LA GUERRA E GLI SCAMBI COMMERCIALI FRA GLI STATI UNITI E LE NAZIONI ESTERE

L'influenza della guerra sul movimento e sugli scambi commerciali fra gli Stati Uniti e le varie nazioni estere è fatta chiaramente risaltare dalle statistiche pubblicate dal Dipartimento Federale del Commercio che riguardano il mese di Febbraio 1915.

Da queste statistiche risulta che le importazioni hanno raggiunto la cifra di $125,123,391, contro $148,044,776 nel Febbraio dello scorso anno, e contro $149,913,918 nel Febbraio del 1913. Invece le esportazioni salirono a quasi 100 milioni di dollari in più della cifra massima d'ogni scorso anno (periodo di Febbraio. Infatti nel Febbraio di quest'anno le esportazioni hanno raggiunto un totale di $298,727,757, contro $173,920,145 nel Febbraio 1914; $193,996,942 nel Febbraio del 1913 e $198,844,326 nel Febbraio del 1912, anno che segnò, (sempre per il mese di Febbraio) il record delle esportazioni. Le importazioni di Febbraio diminuirono di $4,644,499, ossia del 3.9% sulla cifra raggiunta nello scorso Agosto, mentre le esportazioni aumentarono di $188,360,263, ossia un aumento del 171% sulla cifra raggiunta in Agosto.

L'eccedenza delle esportazioni sulle importazioni nel mese di Febbraio 1915 è stata di $173,604,366, contro un'eccedenza di $25,875,369 nel Febbraio dello scorso anno e più del doppio della cifra più elevata esportazione di Febbraio (anno 1908) che fu allora di $83,004,381.

Delle importazioni del Febbraio il 63.9% è entrato

libero da dogana, contro il 62% nel Febbraio del 1914 ed il 53.4% nel Febbraio 1913.

Il movimento commerciale segue una linea progressiva tanto nel volume delle importazioni quanto delle esportazioni. Nel Dicembre 1914 l'importazione fu di $114,656,545, nel Gennaio 1915 $122,372,317, nel Febbraio $125,123,391 (totale fra i tre mesi dollari 362,152,250) le esportazioni furono, in dicembre $245,632,588; in gennaio $267,879,313, in febbraio $298,727,757 (totale per i tre mesi $812,239,628).

L'ecedenza delle esportazioni sulle importazioni nei mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio fu rispettivamente di $130,976,013, $145,506,996 e $173,604,366 (un totale cioè di $450,087,375).

Osservando e confrontando queste statistiche si nota un vero incremento nel movimento commerciale americano dal 1.o di Luglio 1914 al 28 Febbraio 1915 ($577,756,278 di eccedenza delle esportazioni sulle importazioni). La guerra europea ha stimolato il movimento di esportazione. L'aumento sarebbe stato ancora maggiore se i premi d'assicurazione sui trasporti marittimi non fossero stati aumentati così eccessivamente.

Continuando con questa proporzione fra un breve periodo di tempo le obbligazioni che ora legano le industrie americane al capitale europeo saranno interamente cancellate e diventeranno debitori i capitali europei verso le industrie americane.

PIOGGIA OPPORTUNA

Al momento d'andare in macchina piove a dirotto. Il mese di Marzo si chiude sotto favorevoli auspici. In tutta la California, durante l'ultima settimana di Marzo, sono cadute delle pioggie abbondanti, uniformi, che hanno recato immensi benefici alle vaste culture di cereali nelle contee centrali.

La pioggia è caduta proprio nel momento opportuno. I farmers sono giubilanti. Se i pronostici non fallano quest'anno avremo degli abbondanti raccolti in ogni ramo della produzione agricola. La fioritura degli alberi da frutta è nel suo massimo splendore.

LA PACE IN VISTA?

Vari segni sembrerebbero indicare che la fine del conflitto europeo è assai più vicina di quello che generalmente si crede.

Come si spiegherebbe il fatto che a Philadelphia un gruppo di banchieri ha assorbito in due giorni dei bonds emessi dal Governo imperiale germanico per l'ammontare di 10 milioni di dollari? Questi bonds sono andati a ruba nei centri finanziari dell'Est. Il 75% fu assorbito in meno di 24 ore. Lo stock è ora completamente esaurito. I banchieri, che non conoscono sentimentalismi (è il "Wall Street Journal" che lo confessa), non avrebbero certo conchiuso l'affare se vi fosse la possibilità di una continuazione del conflitto. Si dice che il sindacato dei banchieri che ha acquistato i 10 milioni di bonds ha agito dietro l'informazione che la grande guerra europea terminerà fra 30 giorni.

Ancora. A Baltimore il governo francese ha sospeso l'ordinazione di venti furgoni-ghiacciaie che dovevano servire forse d'estate per il trasporto del ghiaccio per uso delle infermerie da campo.

Anche questo fatto è sintomatico, specialmente perchè non è isolato. Dopo otto mesi di lotta è ammissibile che i combattenti siano animati dal desiderio di porre fine ad una guerra criminosa di cui nessuno osa assumersi la responsabilità di averla provocata. Questo desiderio può essere celato, per falso orgoglio nazionale, ma non di meno esso esiste e va minando il così detto "morale" delle truppe.

Il mercato dei bonds e delle obbligazioni è sostenuto. Il prezzo del frumento non ha più subito i rialzi procellosi di due o tre mesi fa. I mercati costituiscono il baromero più sensibile in queste circostanze. Se vi fosse la certezza che la guerra dovesse continuare per molti mesi ancora il prezzo del grano continuerebbe a salire. Ciò non avviene; quindi è presumibile che la guerra volga alla fine.

Naturalmente vi è un fattore sconosciuto, in questa equazione, capace di sconvolgere i nostri calcoli ottimistici: l'orgoglio, o meglio, l'ostinazione nazionale. Il falso orgoglio patriottico può trasformare tutta l'Europa in un cimitero. Qui sta il pericolo, e la minaccia.

L'orgoglio nazionale! Ogni cosa infame è in questa frase illustre.

Eppure noi osiamo ancora sperare.

IL REGALO DEL "MONITORE" AI SUOI ABBONATI

E' uscito il "Ricordo dell'Esposizione Mondiale di San Francisco" dono del MONITORE CALIFORNIANO ai suoi abbonati.

Sarà spedito naturalmente agli abbonati.... in perfetta regola coll'Amministrazione, agli abbonati cioè che avranno pagato l'abbonamento.

E' un libro di 76 pagine, col testo in inglese ed in italiano, con splendide illustrazioni a colori ed il ritratto, a penna, dell'On. Ernesto Nathan, il Commissario Generale Italiano per l'Esposizione, eseguito dall'artista Monaco.

Nella parte in italiano è tracciato una specie di itinerario dell'Esposizione del Panama-Pacific colla descrizione dei Palazzi e dei Padiglioni più importanti, delle Zone, del Palazzo Italiano etc.

Nel testo inglese oltre alle artistiche bellezze dell'Esposizione sono pure descritte le bellezze naturali della California, la sua marina e le sue foreste, le sue Missioni etc.

Oltre che una Guida dell'Esposizione è pure una Guida di San Francisco e dello Stato di California.

Chi ne vuole una seconda copia (da inviare in Italia ai parenti o da regalare agli amici) mandi 25 soldi (money orders o francobolli) all'Editore della Rivista (952 Ashbury St., San Francisco). Ad Esposizione finita questo libro costituirà un caro ricordo del mondiale avvenimento storico.

LA SITUAZIONE FINANZIARIA

Per farci un'idea chiara della situazione finanziaria negli Stati Uniti, al momento attuale, abbiamo letto una dozzina di lettere bancarie (lettere mensili delle principali istituzioni bancarie) ed abbiamo notato che la nota predominante è il più lusinghiero ottimismo.

Tutti gli scrittori di materie economiche e finanziarie si accordano nell'affermare che in America si

Ingresso alla magnifica Corte delle Quattro Stagioni dal lato della Corte delle Palme all'Esposizione.

è usciti ora dalla fase più critica e più pericolosa e si è entrati nel periodo costruttivo. Le banche, in seguito alla continuata economia dei privati e delle corporazioni, hanno accumulato un surplus di capitale che cerca un investimento. E questo accumulamento è ora sufficiente per dar vita a nuove iniziative industriali ed a rimettere in attività le antiche, appena che le condizioni ambientali siano diventate normali.

Questa almeno è l'opinione di George McReynolds, presidente della Continental and Commercial National Bank di Chicago, già segretario del Tesoro al tempo della presidenza Taft.

Questa opinione è generalmente condivisa dai banchieri dell'Ovest e trova una conferma nell'incremento del movimento ferroviario verificatosi nei mesi di febbraio e marzo nelle linee ferroviarie che fanno capo allo Stato di California. Un'altra conferma è offerta dallo sviluppo degli scambi commerciali marittimi fra San Francisco ed i porti dell'Atlantico attraverso il Canale del Panama, commercio che è stato più che raddoppiato negli ultimi sei mesi.

IL MONITORE

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

Il mese di Aprile

Siamo entrati in primavera: le giornate si allungano. La natura è tutta in risveglio: è tutto un rifiorire di vita, un ridestarsi delle energie sopite.

In città non si avverte tanto questo fenomeno ma in campagna il trapasso dall'inverno alla primavera è avvertito in tutta la sua pienezza. Fortunati in questo gli abitatori delle campagne. Essi ora riprendono con energia e con più lieto animo le operazioni all'aperto.

Aprile è un mese di laboriosa attività nel campo, nell'orto, nel giardino, nel frutteto, nel dairy.

Si eseguiscono le prime applicazioni della mistura bordolese agli alberi da frutta nelle località infestate dai parassiti: si irrorano le rose con un liquido disinfettante (estratto di tabacco, emulsione saponosa, etc.).

Si seminano piselli e fagiuoli, patate ed i generi d'ortaggi che forse per il cattivo tempo o per altre circostanze non furono seminati in marzo.

Nei frutteti si procede alla aratura, sotterrando il sovescio o concime vegetale per fornire della materia organica ai terreni.

Questo è il mese adatto all'applicazione delle sostanze fertilizzanti a lenta azione, polvere d'ossa e sali di potassio. Il nitrato di soda è ottimo ma quando la vegetazione è già iniziata.

Si eseguiscono i lavori all'aperto di prima necessità (riparazione delle siepi, delle stalle, del pollaio etc.) e si fanno i preventivi per i lavori d'irrigazione, se del caso.

In aprile il farmer californiano incomincia già a raccogliere una parte del frutto dei suoi sudori nell'orto e nel giardino. Citiamo, ad esempio, le fragole, gli asparagi ed i carciofi.

LA PASQUA ED IL FIORE DEL GIGLIO

Le feste Pasquali richiamano la nostra attenzione sul fiore del giglio, il bianco ed immacolato fiore primaverile tanto caro alle nostre fanciulle.

Il giglio è il fiore storico ed araldico per eccellenza: la Bibbia ne parla: "i gigli della valle non filano, dice, e tuttavia sono più magnificamente vestiti di re Salomone". La Francia fu per molto tempo il regno dei gigli. Si assicura che il giglio fu portato a re Clodoveo da un angelo: chi vuol credere vi creda. Ma più comunemente si crede che il primo a prenderlo per stemma sia stato Luigi VII nel 1147 partendo per la crociata. Sul principio erano disseminati sullo scudo "senza numero" (come si dice in stile araldico) poi furono ridotti a tre da Filippo di Valois. Ma era proprio un fiore il giglio degli antichi francesi? Alcuni lo credettero la cima di uno scettro e chi il ferro dell'angon, giavellotto degli antichi franchi e perfino il rospo che ornava lo scudo dei franchi. Del resto, in araldica il giglio è rappresentato molto frequentemente e talvolta proprio come il fiore, e allora lo si indica nello stile proprio, come "giglio dei giardini". I magistrati superiori avevano poltrone ricoperte di una stoffa turchina seminata di gigli, cosicchè per spiegare che uno era stato nominato grande cancelliere si diceva: "sederà sui gigli". Dal 1655 al 1657 si coniarono in Francia delle monete dette 'gigli d'oro' o 'gigli d'argento' secondo la materia. Poi il giglio servì a bollare i delinquenti.

CRONACHETTA AGRICOLA

Nel San Fernando Valley si procederà alla costruzione di una canneria e di una magazzeno per la spedizione della frutta per disporre dell'eccesso di produzione di quella zona.

✣ ✣ ✣

Il Signor P. Falcianello, della nota Ditta Falcianello Bros. ha acquistato una pompa di 16 inches, per fornire l'acqua alle sue proprietà vicino a Palms Station. Il Signor Falcianello scelse delle pompe ultimo modello della ditta Layne & Bowler.

✣ ✣ ✣

A Lordsburg si è costituita una corporazione per costruire una fabbrica per l'utilizzazione dei culls (scarti) e dei limoni di seconda qualità per l'estrazione dell'essenza di limone e per la manipolazione del citrato di calcio. Attualmente gli Stati Uniti importano ogni anno questi due prodotti dall'Italia, per l'ammontare di $1,500,000.

✣ ✣ ✣

Alcuni olivicultori italiani di Sacramento hanno messo sul mercato dell'ottimo olio d'oliva di California.

DI NUOVO IN AFFARI

Il signor Cesare A. Gerali ha ripreso le sue operazioni di real estate aprendo un ufficio al 710 Montgomery St. Egli rappresenta la Colonia Agricola Svizzera e Italiana.

Auguri di successo.

L'imponente Torre dei Gioielli, il capolavoro dell'Esposizione del Panama-Pacific

TUTELIAMO GLI INTERESSI DEI POLLICULTORI

Il progressivo rialzo nei prezzi dei cereali sui mercati mondiali, causa diretta il conflitto europeo, ha reso oltremodo aleatoria l'industria dell'allevamento del pollame.

I nostri attivi pollicultori della California messi fra l'incudine della concorrenza delle uova cinesi ed il martello del continuo rialzo dei cereali, davvero non sanno a qual santo votarsi. Sventuratamente il prezzo delle uova e dei pollastri si mantiene sempre basso. Tirati i conti il pollicultore alla fine del mese si accorge che ha lavorato per la gloria. Naturale quindi il malcontento di questa benemerita classe di lavoratori molti dei quali, ed i più modesti, furono costretti a ritirarsi dal business per dedicarsi ad altre occupazioni.

Per ovviare a questi inconvenienti ed impedire che l'industria dell'allevamento del pollame riceva un colpo mortale è necessario fronteggiare i due nemici principali di questa industria: la concorrenza cinese ed il rialzo nei prezzi del grano.

La concorrenza cinese non si può eliminare così su due piedi. Lo Stato di California non può promulgare una legge per impedire l'importazione delle uova cinesi che l'analisi eseguita dai chimici federali americani ha dichiarato sanissime. Si entrerebbe nell'ambito della giurisdizione federale che ha conchiuso e fa osservare i trattati commerciali internazionali.

Se non si può impedire questa importazione è tuttavia possibile diminuirne il volume con una sana campagna educativa fra il popolo, fra i consumatori, che è nostro dovere educare alla (vorrei dire religione,) abitudine del consumo domestico, al consumo cioè di quei prodotti, naturali o manufatti, che provengono dal suolo o dalle industrie californiane. Solo a questo modo si potrà realmente imprimere un movimento ascensionale alle nostre industrie.

E' da augurarsi che la Legislatura del nostro Stato, ora in sessione, approvi il bill che costringerà i negozianti di prodotti alimentari ad esporre un cartello colla dicitura "uova cinesi" o "uova importate" sulle casse delle uova che provengono dalla Cina o da altri Stati al di fuori della California facendo così conoscere al consumatore quali sono le uova della California e quali sono quelle di altri paesi.

E qui finisce il compito della Legislatura e qui incomincia il dovere del leale californiano su cui risiede la responsabilità del rifiorire o del decadere delle industrie del nostro Stato. Poichè acquistando degli articoli e dei prodotti "made in California" si promuove il benessere economico di una classe di persone del nostro Stato che alla loro volta poi promuoveranno il benessere di altre categorie di persone. Per ogni pollicultore che esce dal business ne soffrono economicamente i coltivatori di grano della California Centrale, e via dicendo.

E' evidente quindi che anche a costo di un piccolo sacrificio personale la teoria del consumo dei prodotti domestici va applicata anche nel caso delle uova. E va applicata pure diremo così di passaggio, nel caso dei pesci e dei granchi. Il consumatore che acquista dei granchi che provengono, per esempio, dalle acque del Washington State, indirettamente danneggia la benemerita classe dei pescatori italiani di San Francisco, senza contare che acquistando i granchi pescati nelle acque del Pacifico di fronte al Golden Gate si è sicuri di comperare dei prodotti freschi e sani, mentre invece comprando i granchi che sono spediti da Seattle, dio sa da quanti giorni furono estratti dall'acqua. (A questo proposito sappiamo che l'Assemblyman Canepa ha presentato un bill col quale si costringono gli importatori di granchi a marcarli colla dicitura "imported" se provengono da altri Stati. Il bill ebbe l'approvazione della Commissione e presto sarà discusso in seno alla Legislatura).

Il secondo nemico che va minacciando l'industria del pollame in California, è il rialzo nei prezzi dei cereali. Contro questo nemico è stata ingaggiata una lotta che sta per dare dei buoni risultati dal Dipartimento Federale di Agricoltura.

Il Dipartimento d'Agricoltura ha suggerito ai pollicultori di diminuire la razione di frumento che si dà giornalmente alle galline e di nutrirle con un sostituto che, mentre fornisce lo stesso ammontare di materia nutritiva, viene a costare assai meno. In seguito a diversi esperimenti si è constatato che si può realizzare una notevole economia dando alle galline, invece del frumento, della semente di feterità, un cereale che costa assai meno del frumento e del granoturco e possiede tuttavia le identiche qualità nutritive

Questo cereale — che è usato nel Texas e negli altri Stati del Sud — cresce assai facilmente anche negli anni di massima siccità e nei terreni più poveri.

Date le attuali condizioni internazionali è poco probabile che il frumento abbia a diminuire di prezzo. E' bene quindi che i nostri pollicultori si affrettino a coltivare un succedaneo del grano, di cultura facile. Solo a questo modo si eviteranno delle perdite nella industria dell'allevamento del pollame.

AL PROSSIMO NUMERO

Il numero di Maggio del MONITORE CALIFORNIANO verrà in gran parte dedicato all'irrigazione.

Il nostro collaboratore Frank Adams, direttore dei lavori d'irrigazione in California, contribuirà un articolo sull'**IRRIGAZIONE ED AGRICOLTURA IN CALIFORNIA**

L'agronomo Giovanni Failla, il popolare scrittore di cose agricole, già così noto in California, ci regalerà un articolo sull'"Irrigazione in montagna". L'Editore della Rivista tratterà la questione delle Comunicazioni fluviali in rapporto allo sviluppo agricolo del nostro Stato.

In questa primavera furono piantati degli orchards sulla superficie di 400 acri nella contea di Nevada.

La prima cassa di asparagi spedita da Grand Island fu venduta a Boston per $32.

IL RACCOLTO DELLE UVE DA TAVOLA, DA RAISIN E DA VINO NEL 1914 IN CALIFORNIA

Alcune settimane fa un rappresentante del MONITORE CALIFORNIANO si recò a Sacramento a fare una visita al Segretario della Commissione Viticola dello Stato di California, Mr. E. M. Sheehan, assumendo così, alla fonte diretta delle interessanti informazioni sullo stato della viticoltura e sul mercato delle uve nella stagione passata in California.

Mr. Sheehan ci riferì che il censimento o mappa della superficie coltivata a vigneti nelle varie contee dello Stato, iniziatosi verso la fine del 1913, va progredendo lentamente ma sicuramente, a mezzo di lettere e sollecitazioni personali ai viticultori.

L'ufficio ha calcolato che in California sono dedicati alla viticoltura 330,000 acri di terra, di questi 170,000 (ossia un po' più della metà) sono coltivati a viti per uva da vino; 110,000 ad uva da raisin e 50,000 acri sono coltivati a vigneti di uva da tavola.

Furono già catalogati 180,427 acri di vigneti coi nomi dei diversi proprietari, la superficie individuale dei loro vigneti e le varietà delle loro viti.

Varietà e sezioni

La suddivisione dei vigneti nelle varietà di uva da tavola, da raisin e da vino è sempre difficile e spesse volte arbitraria, Così delle sezioni. L'uva Moscato in una sezione può essere usata esclusivamente per fare del vino; in un'altra sezione dello Stato può essere coltivata allo scopo di ottenere delle uve da tavola. Lo stesso si dica delle varietà Thompson seedless, Sultana, Feher Szagos, Malaga ed altre varietà.

Le contee di Napa, Sonoma, Contra Costa, Alameda e Santa Clara producono la quasi totalità dei vini da tavola o vini secchi, nello Stato. Le grandi vallate dei fiumi Sacramento e San Joaquin, colle contee della California Meridionale, producono i vini dolci, o vini fortificati.

I centri più importanti per la coltura delle viti di uve da tavola sono le contee di Sacramento, San Joaquin, Fresno e Imperial; ed i centri per la cultura del raisin (uva passa) sono le contee di Fresno, Madera, Kings e Tulare, con coltivazioni nelle contee di Sutter, Colusa, Yuba e nel mezzogiorno dello Stato.

La produzione dell'uva da tavola

Nel 1914 si è avuta una produzione poco soddisfacente di uva da tavola, dal punto di vista finanziario. I coltivatori e gli spedizionieri non realizzarono nessun guadagno.

La Commissione Viticola ha fatto un'inchiesta su questo stato di cose e ha promesso di indagare le cause e di cercare, se è possibile, di migliorare le condizioni del mercato. Certo la concorrenza delle uve da tavola prodotte negli Stati dell'Est è la causa più importante dei ribassi delle nostre uve da tavola. Ciò non si verifica nel caso delle uve da vino e da raisin.

Nella passata stagione furono esportati 8473 vagoni di uva da tavola, in crates (o canestre): ogni vagone aveva il peso medio di 13 tonnellate. Furono pure spediti all'Est 300 vagoni di uva conservata nella segatura di legno. Inoltre circa 1000 vagoni furono consumati nello Stato e negli Stati confinanti. Si ha quindi un totale di circa 125 mila tonnellate di uva da tavola consumata sui mercati degli Stati Uniti e del Canada. Il rimanente della produzione venne acquistato dalle cantine locali per farne del vino.

E' doloroso a dirsi, il raccolto delle uve da tavola del 1914 (superiore di circa 2000 vagoni al raccolto del 1913) non ha dato quasi alcun beneficio ai viticultori. Più della metà di essi non sono riusciti a bilanciare le spese per la potatura, coltivazione e la vendemmia.

Nel 1913 il raccolto delle uve da tavola negli Stati dell'Est fu scarsissimo di conseguenza furono assai ricercate le uve della California. Oltre a ciò si ebbe una richiesta di uva da parte delle ditte che fabbricano il grape juice (sugo d'uva o vino non fermentato) Nel 1914 invece furono abbondantissime le vendemmie nell'Est e in California e scarsissima fu la richiesta delle ditte che manipolano il grape juice. Gli effetti quindi per i viticultori della California furono disastrosi.

E' possibile rimediare a questo gravissimo inconveniente adottando un migliore sistema di distribuzione del prodotto.

Lo State Board dei Viticultural Commissioners suggerisce di adottare il sistema di distribuzione escogitato dalla ditta Gurney e raccomandato dalla Western Fruit Jobbers Association alla Convenzione di Los Angeles tenutasi nello scorso mese di febbraio. Il board raccomandò ai viticultori una più diligente pratica della standardization dell'uva specialmente in riguardo al quantitativo di sostanza zuccherina contenuto nell'uva. Una delle cause che contribuiscono a deprezzare il nostro prodotto sui mercati dell'Est è ascritta alla pratica di cogliere le uve che ancora non possiedono una data percentuale di zucchero, nella ingordigia di arrivare per i primi sui mercati. Il consumatore naturalmente si disgusta e diffida. Egli vuole dell'uva dolce, non acida, matura, non acerba.

Il mercato delle uve da tavola californiane migliorerà se noi daremo maggiore importanza alla pratica della standardization, se miglioreremo il sistema di spedizione e distribuzione ed i metodi di conservazione.

Le uve da raisin

Fiorentissima invece è stata, negli ultimi tre anni, l'industria del raisin, o coltivazione dell'uva che si vuole far essiccare. La California Associated Raisin Company, che ha i suoi uffici centrali a Fresno, si è dimostrata abilissima nella tutela degli interessi dei suoi soci. E' questa una corporazione cooperativista che controlla questo mercato. La produzione del raisin nel 1914 è stata di 90 mila tonnellate (ossia 180 milioni di libbre) del valore commerciale di 7,500,000

dollari. Secondo le varietà il raccolto del raisin nel 1914 è così suddiviso:

Moscato	tonnellate	60,000
Thompson seedless	"	18,000
Sultana	"	9,000
Malaga ed altre varietà	"	3,000
Totale Tonnellate		90,000

Per il Moscato furono pagati 4 soldi la libbra, per le Thompson seedless (ossia uva Thompson senza semi) 4 soldi e ¾, per la Sultana 4 soldi e ¼. Dedotte le spese di coltivazione, potatura, vendemmia, impaccazione e spedizione etc. i coltivatori di raisin hanno realizzato un guadagno netto di oltre un milione e mezzo di dollari nello scorso anno.

Un notevole guadagno è stato pure realizzato dalla vendita dei raisin di seconda qualità che sono ceduti alle cantine per farne del vino.

Il raccolto delle uve da vino

Le ditte vinicole del nostro Stato ed i proprietari di vigneti di vite da vino hanno avuto, nel 1914, un anno assai penoso. La questione del proibizionismo minacciò e depresse le condizioni durante l'intera annata fino a quando le elezioni referendarie del Novembre scorso dimostrarono che il proibizionismo non è desiderato nel nostro Stato.

Al 23 di ottobre 1914 entrarono in vigore le nuove ordinanze federali sul commercio dei vini, ed il consumatore paga ora il vino 8 soldi di più al gallone. Questa tassa di 8 soldi non tocca il produttore ed il commerciante all'ingrosso nelle loro transazioni ma è applicata al vino quando è venduto al minuto dai rivenditori.

E' invece la tassa di 55 soldi per gallone sul brandy usato per fortificare i vini dolci che influenzerà notevolmente l'industria della manipolazione dei vini dolci nel venturo anno. Nessuno può prevedere con sicurezza quali saranno i risultati di questa tassa sull'industria dei vini dolci. I vini da tavola, come il Claret, Riesling, Sauterne, Burgundy ed altri che sono pure chiamati secchi (dry) non sono affetti da questa tassa, che tocca invece i vini Port, Sherry, Malaga, Angelica, Tokay, Madera ed altri che richiedono l'aggiunta di una certa quantità di brandy per la preservazione.

La quantità dei vini dolci prodotti in California nel 1914, è così suddivisa secondo le varietà:

Port	Galloni	9,201,608.89
Sherry	"	4,823,690.57
Muscat	"	1,087,129.51
Angelica	"	1,300,065.97
Madera	"	81,636.56
Tokay	"	50,262.41
Malaga	"	75,818.60
Totale Galloni		16,620,212.51

Non si può dare una cifra esatta della produzione dei vini secchi ma certo essa fu superiore ai 22 milioni di galloni.

Si vede quindi che la produzione totale del vino in California nel 1914 è stata di poco inferiore ai 40 milioni di galloni (quasi identica alla produzione del 1913).

Nella manifatturazione dei vini dolci nel 1914 si impiegarono 207,500 tonnellate di uva. I produttori ebbero il prezzo massimo di 14 dollari la tonnellata. Per i vini secchi si usarono 157,000 tonnellate di uva con un prezzo vario dai 10 ai 18 dollari per tonnellata secondo la qualità e secondo i distretti. In alcune località si ebbero persino 25 dollari la tonnellata.

Dai calcoli fatti dalla Commissione Viticola i viticultori avrebbero realizzato un guadagno netto di circa $1,685,000, ossia poco più del profitto ricavato dai coltivatori di raisin.

Coloro che si interessano di viticoltura faranno bene a visitare la mostra della California Viticultural Exhibit Association, nel Palazzo dei Prodotti Alimentari all'Esposizione del Panama-Pacific. La mostra è diretta da Mr. H. F. Stoel, membro dello State Board dei Commissari Viticoli. Vi si danno giornalmente delle conferenze e delle proiezioni cinematografiche che illustrano le varie fasi della viticultura nello Stato di California.

LA COLTURA DELLE PATATE

Il Dipartimento Federale di Agricoltura a Washington lancia un appello ai farmers invitandoli a dedicare una parte dei loro sforzi al miglioramento ed al ringiovanimento delle patate, questo tubero che occupa un posto così importante nella alimentazione dell'uomo e degli animali.

Esaurita da più di quattro secoli di riproduzione ed attaccata da legioni di parassiti che le hanno tolto quasi ogni vigore, la patata deperisce gradualmente. Si è pensato di rinvigorirla col mutarla e si è ricorsi alle piante americane, grazie ad un concime speciale: ma questo tentativo dei signori Heckel e Verne non ha avuto, pur essendo di per sè interessante, che risultati incompleti. Altre esperienze più concludenti vennero eseguite dai signori Sartory, Gratiot e Thiebault che hanno ottenuto la riproduzione con della semenza provocando con un tubero inferiore lo sviluppo dei tuberi. Questi sono stati ripiantati, scegliendone i più grandi ed hanno fornito delle patate eccezionalmente vigorose, e, ciò che è più importante, esenti da quelle malattie di cui generalmente sono affette le patate. Gli inventori di questo metodo sperano che con la selezione e l'incrocio, si ottengano delle varietà che produrranno, con grande rendimento, tutte le qualità soddisfacenti sotto ogni rapporto alimentare ed industriale.

Nella coltivazione delle patate gli Stati Uniti si sono lasciati superare dai tedeschi. Non c'è nessuno che lo mette in dubbio. La patata germanica ha un miglior colore, un sapore più delicato ed una tessitura assai più soffice della patata americana. Effetto questo delle grandi cure che i tedeschi hanno dedicato a questa cultura.

Il farmer americano deve pensare a migliorare questo suo prodotto con selezioni ed incroci. A ciò serviranno le gare collettive ed individuali che il Dipartimento ha indetto in ogni Stato della Confederazione, specialmente fra gli studenti.

Si spera quindi di riuscire presto a migliorare la produzione di questo vegetale nutriente e gustoso.

IL TRIONFO DELL'ARTE DELLA SCOLTURA ALL'ESPOSIZIONE DEL PANAMA-PACIFIC

Ciò che più di tutto sorprende il visitatore dell'Esposizione Mondiale di San Francisco è la ricchezza e la bellezza dei gruppi statuari.

Si può veramente affermare che la scultura è l'arte che maggiormente trionfa in questa Esposizione. Se i quadri murali delle diverse Corti e dei Vestiboli appagano e soddisfano l'occhio e i motivi architettonici dei vari Padiglioni ci rendono pensosi, è la vigoria dei gruppi scultori e delle bellissime statue che suscitano la più profonda e genuina ammirazione nell'animo dei visitatori.

Trattandosi di un'Esposizione Internazionale furono giustamente chiamati a concorrere alla decorazione statuaria dell'Esposizione scultori di varie nazioni. Così che in queste opere di scultura primeggia il più vigoroso individualismo artistico.

Non è nell'indole di questa Rivista di trattare argomenti d'arte (e confessiamo di non averne la competenza). Non possiamo però astenerci dal pubblicare le fotografie di alcuni lavori che maggiormente attraggono il plauso dei visitatori.

Uno dei gruppi più ammirati è quello dovuto allo scalpello di Fulvio Piccirilli "La Primavera" che fa parte di una serie di quattro gruppi allegorici situati agli angoli della Corte delle Quattro Stagioni.

In questa stessa Corte è collocata la statua dello scultore Albert Jaegers "Sorriso di Sole", lavoro pieno d'ispirazione.

"Sorriso di Sole" statua di McNeil

Un terzo gruppo è quello dell'Arciere, collocato sull'alto della Torre del Progresso, di fronte alla marina, dello scultore Herman A. MacNeil.

Ammiratissime sono pure le statue dello scultore Lentelli, nella Corte dell'Universo. Il Lentelli è un artista pieno di vigoria e di entusiasmo.

L'arte italiana nella scultura dell'Esposizione è ben rappresentata.

La "Primavera" gruppo di Fulvio Piccirilli

L'"Arciere" gruppo di Jagers

VERSO L'EQUILIBRIO FINANZIARIO

Nel "Boston News Bureau" è affermato che negli ultimi sei mesi gli Stati Uniti hanno cambiato la loro posizione da nazione debitrice in quella di nazione creditrice. Dice il "News Bureau":

"Noi abbiamo prestato denaro alla Svezia, alla Norvegia ed all'Argentina, ed abbiamo esteso il nostro credito alla Russia ed all'Italia. Inoltre abbiamo prese assicurazioni municipali ai canadesi per un valore di 50 milioni di dollari, le quali finivano sempre prima in Europa.

"Non ostante la depressione economica lo scrittore dice che il risparmio è stato maggiore delle perdite subìte dalle vendite.

"Da quando è scoppiata la guerra sono state fatte in America ordinazioni rilevantissime, ammontanti a non meno di un miliardo di dollari. Per dieci settimane prima del 6 febbraio, il bilancio delle transazioni commerciali negli Stati Uniti si aggirava intorno ad una media di 27 milioni di dollari alla settimana, cioè circa quattro milioni al giorno. Per i sei mesi prossimi, si ritiene che il movimento commerciale raggiungerà, mensilmente, i 120 milioni di dollari.

"La potenzialità economica degli ordini fatti qui dalle nazioni belligeranti è ormai riconosciuta anche nei centri finanziari ove il pessimismo predomina e regola quasi le quotidiane transazioni. Questi ordini hanno salvata dalla quasi paralisi l'industria dei filati nel Massachussetts, ed hanno infuso un nuovo slancio di vita a certe industrie del ferro e dell'acciaio dell'Est. Nel New England i farmers hanno fatte, quest'anno, abbondanti semine, le quali permetteranno che il raccolto prossimo dei cereali raggiunga una cifra mai avuta finora.

Tra qualche settimana la ripresa degli affari, il ritorno dell'abbondante circolazione del denaro si potrà verificare osservando le ferrovie, queste arterie del vasto organismo americano.

"Parlando dello stesso argomento, uno scrittore di cose economiche nel "New York Times", dice che, mentre l'Europa compra in America su vasta scala, si trova ora dinanzi ad una grave questione, cioè come deve fare a pagare quanto qui acquista?

Questo pagamento non può essere fatto in oro, ma soltanto in obbligazioni. Ora qui si è dinanzi ad un'altra questione: devono essere queste obbligazioni europee od americane? Una grande parte delle obbligazioni degli Stati Uniti sono in Inghilterra, in Francia, in Germania ed in Olanda, onde queste nazioni possono facilmente pagare con esse quanto qui acquistano.

"Se la guerra continuerà a lungo — dice lo scrittore del "New York Times Annalist" — noi potremo vendere all'Europa i nostri prodotti facendoli pagare ad un alto prezzo accettando in pagamento obbligazioni il cui valore sarà di molto abbassato. Ma non ostante queste eccezionali condizioni egli ritiene che gli Stati Uniti sono assai lontani dal giorno in cui da nazione debitrice potranno divenire nazione creditrice.

"L'"Inventor's Magazine" è assai ottimista nelle sue previsioni industriali e commerciali del Paese. Esso ritiene che in questi ultimi due mesi il numero degli

ottimisti, nel campo fnanziario, è assai più grande che non fosse sei mesi or sono.

"E' ritornata una grande fiducia nelle risorse infinite di questa terra, nella sua potenzialità produttiva, nelle sue miniere, nei suoi uomini, nei suoi industriali e commercianti, nella sterminata legione dei suoi lavoratori.

"Un anno fa — scrive la rivista sopra citata, noi cominciammo a sentire le conseguenze della nuova tariffa. Le nostre importazioni aumentarono rapidamente, mentre diminuivano le esportazioni dei prodotti americani.

"Se fosse continuata la pace europea, gli Stati Uniti avrebbero dovuto fronteggiare una ben grave situazione: ma la guerra, la quale ha recato danni immensi in tutto il mondo, ha rimediato, in parte, alla crisi che si veniva manifestando nel campo americano.

"In settembre l'esportazione di prodotti americani fu per 16,429,523 dollari. In ottobre la cifra era salita a 57,305,000 dollari, e in novembre era oltre 79 milioni di dollari. In dicembre l'esportazione raggiunse una cifra colossale e cioè 131 milioni 863 mila dollari. Naturalmente le nostre importazioni sono diminuite per molte ragioni, prima fra tutte la guerra. Le cose vanno abbastanza bene per gli Stati Uniti i quali oggi, per la prima volta, da molti anni, importano oro dall'Europa.

L'EREDITARIETA' DEL COLLO NUDO NELLE GALLINE

L'A. ha acquistato, tre anni or sono, due galli e tre galline, dei quali i due galli ed una gallina erano caratterizzati da una nudità tipica del collo, mentre le altre due galline, oltre alla nuca senza piume, avevano nella parte del collo soltanto un paio di ciuffetti di penne. I discendenti della gallina a collo nudo erano anch'essi decisamente a collo nudo, ed avevano anche sotto le ali, e sul petto, un numero limitato di piume. Accoppiati fra loro diedero il 75% di discendenza a collo pudo, mentre gli altri erano coperti normalmente di piume.

Dall'incrocio con galline comuni si o ottenne, in media, il 50% dei discendenti a collo nudo.

In base a questi fatti si può concludere che il collo nudo nelle galline, è un carattere ereditario tipico dominante, e che vi è un fattore inibitore per la formazione delle piume.

Probabilmente, come l'A. ha già avuto occasione di osservare per la formazione delle piume sugli arti, la pelle tende normalmente alla formazione di piume.

Se questa, in alcune parti del corpo, no nha luogo, ciò è dovuto, evidentemente, ad un "fattore inibitore" specifico che impedisce la formazione.

Probabilmente vi sono parecchi di questi fattori, nella pelle delle galline; uno di essi è localizzato nella nuca, uno negli arti, ed un altro nella parte centrale del collo.

Si tratta forse di antienzimi, che agiscono in senso contrario, rispetto agli enzimi che promuovono la formazione delle piume.

L'allevamento del pollame nelle ricche farms di Fairmead (San Joaquin River)

L'OPEROSA ATTIVITA' DEGLI ITALIANI IN CALIFORNIA

Il successo della colonia di Elmore

La California gode giustamente la fama di essere lo Stato dell'Unione Americana che possiede i più fertili terreni, il clima più delizioso ed una vegetazione la più svariata e la più rigogliosa.

Ecco perchè la più grande varietà di prodotti e la loro abbondante produzione costituiscono le più notevoli particolarità del nostro Stato.

Alle benignità, di cui madre Natura volle aggraziare questa nostra patria adottiva, si aggiunga quale altro beneficio della California, la sua posizione eletta, situata nel centro dell'Emisfero Nord-Americano dalla parte del più grande Oceano del Mondo, dove le ripercussioni del progresso, arrivate ultime ed intatte nella loro totale efficienza pratica, hanno dato opportunità agli abitanti di accoppiare le immense risorse del paese con i trovati della scienza e del progresso, assurgendo così in breve a quell'importanza, davanti alle Nezioni di tutto il mondo, a cui la California appare. Oggi poi la California risalta specialmente con l'Esposizione Internazionale, degna della massima considerazione come Esposizione per una California ma ancor più significativa poichè essa oggi presenta al mondo una meravigliosa Mostra di arte, di scienza e di progresso, nella sua principale città, la metropoli Sanfranciscana risorta più bella dalle sue rovine.

Non è da meravigliarsi quindi se, in considerazione delle risorse naturali, industriali e commerciali del paese, i prezzi delle proprietà e dei terreni vanno facilmente soggetti ad eccessivi prezzi di valore, in alcune località dove, proprietarii di terreni ed agenti poco scrupolosi si ripromettono di ritrarre un profitto superiore al lecito.

Le gonfiature nei prezzi da parte di questi pochi, tornano tutte a danno della California, poichè le famiglie attratte da questi disonesti "colonizzatori" hanno arrecato la "nota dolorosa" che addebita ingiustamente la nomea di disinganno a questa "gran terra". Coi prezzi altissimi, e gli esosi interessi, i poveri coloni non arriveranno facilmente a pagare il loro debito sul terreno: molti si avviliscono, si scoraggiano, ed abbandonano il terreno acquistato, perdendovi tutto quanto avevano investito. Donde la diceria che la California non è quel che si dice, che è favorita da una reclame non basata sul vero, e mille altre in-

giustizie, a sfatare le quali basta visitare coloro che non caddero in bocca **al lupo**, per constatare quanto gli agricoltori che in maggior numero hanno l'automobile, sono prosperi, fiorenti, godono il credito ed il buon nome più di qualsiasi altro concittadino.

In vista di tali speculatori (purtroppo numerosi!) il compratore di terreno in California, oltre che ai quattro fattori essenziali (che il terreno che egli compra deve avere: 1.o la buona qualità del suolo, profondo, senza alcalini, sali od hard pan o bad rock, - 2.o la possibilità di ottenere acqua a sufficienza per irrigazione, - 3. Clima buono, regolare e sano, - 4. i mezzi di trasporto dei prodotti ai grandi mercati centrali) deve far attenzione ad un quinto numero, cioè ritrovare delle fonti di acquisto, da cui si possano avere terreni fertili e produttivi, ad un minimo costo.

Disgraziatamente noi dobbiamo noverare molti italiani che si azzardano ad acquistare terreni, pagando un prezzo fenomenale; speriamo che riusciranno, con abnegazione e buona volontà a raggranellare, alla fin fine, quanto lor basta per cavarsela senza una perdita sostanziale, dai pagamenti fatti e del loro tempo e fatiche.

Dobbiamo però rallegrarci che numerosissimi invece sono coloro la cui cognizione dei terreni e dei posti in California, ha sfatato in essi il concetto che non si possa avere per poco del migliore terreno della California, con tutti i requisiti voluti per il buon successo.

Il fare i nomi di questi bene avviati ritornerebbe lungo e fuor di luogo. Ci basta accennare ad un nucleo di connazionali che, dietro reclames della ben nota Ditta venditrice di terreni **E. FORNI & Co.**, hanno rilevato tutto un vasto appezzamento ed un altro pezzo adiacente, in tutto circa 1000 acri di terreno: la Colonia di Elmore completata e la Colonia di Malton ora in formazione.

Il prezzo da costoro pagato fu tra $50 e i $60 per acro. Ora i coloni di Elmore, stanno sviluppando i loro terreni a seminagioni ed a piantagioni, ciascuno a seconda delle proprie vedute, ma tutti con la fede del seminatore che sa dove spende la sua semente e la sua fatica, in terreno di provato valore.

La Colonia di Elmore è situata in una parte della Contea di Tehama,, formata dalla pianura della valle del Sacramento. Ben a ragione la Colonia Italiana di Elmore è fidente nel suo successo, perchè vede quanto i terreni uguali ed identici delle vicinanze sanno rendere. Infatti si hanno le prove, dai numerosi ranci già impiantati che l'alfalfa si taglia fino a sei volte all'anno.

Il grano rende egregiamente. I frutteti in pieno sviluppo dimostrano che:

Pere, Pesche, Albicocche, Prugne, Vigna vi crescono a perfezione. I più grandi alberi di fico negli Stati Uniti si trovano in questo tratto. Gli aranci, i limoni, i cedri prosperano in detta zona, perchè maturano prima e sono pronti al mercato assai prima di quelli coltivati nel Sud dello Stato.

Questa zona presenta una combinazione di terreno e condizioni climatiche che rispondono meglio alla coltivazione degli ULIVI dell'Italia, la Spagna, e la Francia. A Corning, una diecina di miglia distante dalla Colonia Italiana di Elmore, la rinomata Ditta

Se volete tenervi al corrente del movimento agricolo e commerciale nello Stato di California abbonatevi al MONITORE CALIFORNIANO.

Heinz, ha impiantato un Oleificio per la produzione dell'Olio con le Ulive della zona.

Concludendo questa zona è una delle principali sezioni dello Stato ed il suo raccolto annuale eccede un milione di dollari, moneta che va tutta nelle borse dei rancieri di quei luoghi.

Adunque i compratori di terreno sappiano che in California vi sono molti posti in mano a gente che desidera e vuole il successo dei compratori e perciò rifugge dal forzare ed imporre i prezzi fuori consistenza. Se avete intenzione di dedicarvi all'agricoltura non lasciatevi scoraggiare dalla sorte di quelli che caddero in bocca "ai lupi". abbandonate ogni esitazione, poichè dovete sapere e dovete riconoscere che il ritorno all'agricoltura ed alla terra, non solo ha una relazione assai profonda coll'intero benessere dela società, ma nell'agricoltura risiede la vera ricchezza per il lavoratore. Solo sappiate che non è vero che il buon terreno costa sempre carissimo: potete comperare terreno fertile e buono a prezzo ragionevole e non esorbitante. In ciò consiste il vostro successo.

EMILIO FORNI

IL RABARBARO

Il rabarbaro è un'erba perenne indigena dell'Asia, la cui radice somministra il rabarbaro farmaceutico, tenuto in gran conto fra le piante medicinali Alcune specie vengono utilizzate come preziosissime piante decorative nei giardini, e si prestano molto favorevolmente a comporre dei gruppi isolati. Altre specie poi, le quali si distinguono pei forti e carnosi picciuoli, e specialmente la Queen Victoria, vengono usate con vantaggio nell'economia domestica, quantuque l'uso del rabarbaro nelle cucine non sia molto conosciuto e diffuso. Nell'America, nel Belgio, in Francia ed in Germania, la sua coltivazione si estende ogni dì maggiormente e costituisce già da parecchi anni un importante articolo di commercio. La coltivazione di questo ortaggio è importantissima in Inghilterra, ove se ne fa un uso così svariato e straordinario, che per colui che non ha vissuto frammezzo a quell'intelligente ed industriosa popolazione, e non ne conosce intimamente gli usi, difficilmente può farsi un'idea delle di-

verse maniere con cui si prepara colà il rabarbaro, il cui consumo è così grande, che i fascetti di foglie venduti ogni mattina in una sola piazza di mercato a Londra potrebbero rappresentare in volume tutte le verzure che può consumare in un giorno una intera città italiana. Le signore inglesi sanno apparecchiare, dai carnosi gambi delle foglie, delle conserve che sono divenute ormai un cibo prediletto.

Anche nelle città marittime di Amburgo e Brema, le quali sono in continua relazione coi paesi suddetti, la pianta del rabarbaro viene adoperata nelle stesse proporzioni come alimento pei ricchi e poveri; nei mesi di marzo e giugno, i pezioli grossi e carnosi vengono in significante quantità esibiti in vendita ed acquistati su quei mercati. E' strano che la coltivazione del rabarbaro non abbia anche presso di noi fatto progressi. Forse il pregiudizio che si affibbia a questo nome è di ostacolo all'uso generale di tale pianta, ignorando i più che i picciuoli di rabarbaro, da adoperarsi come alimento non hanno assolutamente veruna proprietà medicamentosa, ma bensì sono di gusto acidulo delicatissimo, che li rende adatti ai più svariati modi di cucinatura.

Un ufficiale ad un pranzo si trovò collocato con la schiena al caminetto dove ardeva una bella fiammata; ed il caldo era così intenso che, dopo aver pazientato un poco, si trovò costretto a chiedere un parafuoco.

— Un buon militare dovrebbe saper sempre resistere al fuoco. — osservò un pedante.

— Ma non per di dietro, caro signore — rispose pronto l'ufficiale.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8602 Tucked Blouse, 34 to 42 bust.

(Disegno di May Manton)

La camicetta pieghettata è sempre graziosa ed elegante. Questa che riproduciamo porta due serie di pieghe complete e due serie che finiscono a metà busto. Il colletto è nuovo nel disegno e di gusto squisito. I polsini sono disegnati sullo stile del colletto. Si usa del materiale leggerissimo e freschissimo.

Per le figure medie si richiedono 3 yards e mezzo di materiale largo 27 inches.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

8601 Tucked Dress for Misses and Small Women, 16 and 18 years.

Aprile è il mese che accende nelle fanciulle e nelle spose il desiderio di avere un nuovo abito primaverile. Infatti alla domenica il bel tempo invita ad uscire di casa, a recarsi ai pic-nic, ed alle feste famigliari.

Consigliamo questo elegantissimo modello, tratteggiato da Mary Manton, che è appunto adatto per giovani spose e signorine, durante la stagione primaverile e per l'estate.

Può essere fatto con mussolina o crepe, taffetà o seta, a seconda... della propria borsa. Sia di seta, sia di cotone, questo abito avrà sempre un'apparenza elegante e graziosa, conferendo alla donna che lo porta un invidiabile fascino.

Il collo può essere disegnato come nella figura, o arrotondato o col colletto alto. Le maniche possono essere lunghe fino ai polsi, o solo fino al gomito.

Per le fanciulle di 16 anni si usano 5 yards e mezza di materiale largo 27 inches.

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

LA SCOMPARSA DELL'EPIDEMIA DELLA BOCCA E DELLO ZOCCOLO

Dal Dipartimento Federale d'Agricoltura a Washington ci perviene una buona notizia: l'eradicazione issiquatiO04 LO$LI LIHSRDLUSHRDLUPUNPUU quasi totale della pericolosa infezione conosciuta sotto il nome di "foot and mouth disease" (malattia del piede e della bocca). Questa infezione attacca i bovini e si diffonde rapidamente causando danni enormi agli allevatori di bestiame.

I funzionari del Dipartimento d'Agricoltura, incaricati di condurre la campagna contro questa epidemia durante gli ultimi sei mesi riferiscono che il loro lavoro fu coronato da un completo successo poichè il male è completamente sradicato.

In questo periodo di tempo furono abbattuti 124,141 capi di bestiame (dall'ottobre al marzo) perchè affetti dall'infezione. Questa strage costituisce una notevole perdita: essa però è minima in confronto degli enormi danni che subiscono le industrie del latticinio e dell'allevamento del bestiame.

E' tuttavia necessario — raccomandano i funzionari del Dipartimento d'Agricoltura — di esercitare la più viva sorveglianza allo scopo di evitare che qua e là abbiano a manifestarsi dei sintomi d'infezione.

Prontamente curati e denunciati ai veterinari locali si previene il diffondersi dell'infezione, che sembra ora, fortunatamente, sradicata.

STATEMENT of the OWNERSHIP, MANAGEMENT,
——) &c., of (——
IL MONITORE CALIFORNIANO

Published monthly at San Francisco, Cal., required by the Act of August 24, 1912.

Editor, Managing Editor, Business Manager, Publisher and Owner:

Arturo Spozio -- 710 Montgomery St., San Francisco

Known bondholders, mortagees, and other security holders, holding 1% or more of total amount of bonds, mortgagees, or other securities.

None.

(Signed) ARTURO SPOZIO, Editor

Sworn to and subscribed before me this 30 day of March 1915.

(Signed) S. B. Fugazi, Notary Public for the City and County of San Francisco, State of California.

My commission expires April 15, 1918.

L'"AMARO" DEI VINI E SUA CURA

Le nuove ricerche di Wortmann sulla malattia dell'"amaro" dei vini hanno stabilito, in opposizione alle osservazioni di Pasteur, che il sapore amaro compare anche nei vini esenti da "Bacillus vini".

Secondo Wortmann, i germi che provocano questa malattia non sono soltanto i prodotti delle crittogame o di altri organismi nocivi presenti nel vino, ma entrano nel vino alla follatura dei grappoli infetti. Secondo Pasteur la malattia dell'"amaro" colpirebbe soltanto i vini rozzi e specialmente quelli del vitigno "Pinot"; l'Autore invece ritiene che esso può colpire anche i vini bianchi ricchi di tannino.

In Ungheria i vini più suscettibili all'"amaro" sono quelli provenienti dai vitigni "Borgogna", specialmente quelli da vini fini. Siccome un'elevata acidità impedisce lo sviluppo dell'"amaro", l'A. raccomanda la vendemmia precoce, o, se questa non è possibile il travaso con aereazione eseguito il più presto possibile ed il taglio con vini ad acidità elevata; dà inoltre norme relative al trattenimento dei vini amari. Le funzioni fisiologiche dei fermenti provocanti l'"amaro" dei vini sono così poco conosciute che hanno bisogno di essere chiarite da nuove ricerche.

IL VISCHIO PER PRENDERE GLI INSETTI PREDATORI DEI FRUTTIFERI

Per molti degli insetti nocivi ai nostri fruttiferi o anche alla vite, se si riescisse ad impedire che salgano sulla pianta, si sarebbe risolto completamente il problema. Ma nelle numerose sostanze vischiose e catramose che all'uopo si consigliano, per formare specie di anelli o fascie di protezione, troppe sono quelle le quali, dopo essere rimaste una settimana o due all'aria, si disseccano e non adempiono più alla loro funzione.

L'istituto pomologico di Gorizia, che ha fatto molte prove di queste sostanze vischiose acchiappainsetti dice che una di quelle che corrispondono pienamente allo scopo è la "colla pigliainsetti Sotor". Questa colla viene fornita pronta per l'uso e mantiene la presa, cioè la vischiosità capace di trattenere gli insetti, per ben 3 o 4 mesi. Essa non secca, non gocciola, ed è di un grande rendimento, bastando spalmarne un esilissimo strato di 2-3 mm. di spessore. Si dà direttamente sulla corteccia dell'alberetto o dell'albero, o, se si tratta di piante delicate, si usa in fasce; poichè si vende anche già applicata a striscie di carta resistente come quelle pigliamosche.

Tale colla è costosa, ma se si pensa che con qualsiasi altra sostanza vischiosa, pur di minor prezzo, si è costretti ripetere molte volte il trattamento, mettendo insieme così una spesa rilevante, si comprenderà come sia vantaggioso l'uso del Sotor. A quanti hanno alberi, piante fiorifere, ornamentali, ecc. invase da bruchi, vermi, formiche, raccomandiamo coscienziosamente la cosa.

PER LA VITA PRATICA

Una colla liquida inodora e molto tenace, utile specialmente nell'attaccare la carta, può prepararsi facilmente facendo sciogliere della destrina bionda nell'eguale peso di acqua. Non occorre rammollirla a lungo: basta semplicemente mettere la destrina nell'acqua e riscaldare a bagnomaria, agitando ad intervalli. La colla riuscirà color marrone, e si potrà profumarla con poche gocce di essenza, a scelta.

— Per dare alle statuette ed altri oggetti di gesso una durezza ed una resistenza assai maggiori di quelle naturali conviene preparare una soluzione satura di borace nell'acqua comune sciogliendo in un litro di questa circa 120 grammi di borace cristallizzato. Si spalma con tale liquido la superficie del gesso, perfettamente asciutta, per una volta sola ma molto abbondantemente, finchè essa cessi di assorbirne.

— Non si deve mai tenere il caffè crudo, e tanto meno quello tostato o macinato, entro recipienti di latta, poichè il caffè contenendo una proporzione di tannino, questo combinandosi col metallo, comunica al caffè stesso sapore ed odore sgradevole.

IL PIU' GRAN DEPOSITO DI CONCIME DEL MONDO

Nel mare dei Sargassi, che si estende fra le isole del Capo Verde, delle Canarie, le Bermude e le Antille, si trovano grandi depositi di alghe marine, tanto da dare l'illusione di trovarsi dinanzi a immense praterie.

Le alghe che costituiscono questi enormi ammassi appartengono alla specie "Sargayum bacciferum" e al "Fucus natans", le quali, secondo Harvey, si riproducono in posto.

I naviganti, principiando da Cristoforo Colombo, osservarono che queste masse di alghe sono costituite da piante vive e da piante secche; la qual cosa fa pensare che questo ammasso di materiale, che occupa una superficie di 4 milioni di kmq., non sia causato che da vortici e correnti marine, e specialmente alla circolazione della nota corrente Gulf Stream.

Dato che le alghe marine sono un ottimo materiale fertilizzante, potrà darsi che in avvenire questi enormi ammassi di vegetali galleggianti sieno sfruttati per fertilizzare i nostri campi.

Bene inteso che mai si potranno trasportare tali alghe come si trovano, perchè la quantità di acqua di cui sono imbevute, 80 per 100, renderebbe tale sfruttamento impossibile e non economico. Forse nuove officine speciali andranno alla raccolta di questi materiali e li trasformeranno, sia in pasta, simile a quella della carta, sia essiccandoli per mezzo di forte compressione.

In una casa da giuoco.
Un giuocatore si alza e dice all'orecchio dell'altro:
— Signore! Ho veduto che avete rubato!
— Signore! Che cosa dite!
— Ne sono sicuro!
— Voi volete perdermi!
— No, voglio invece proporvi di formare una società fra noi due!

U S TRADE MARK

Vol. II *SAN FRANCISCO, CAL.,* MAY, 1915. No. 9

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

L'IMPORTANZA dell'IRRIGAZIONE in CALIF.

Articoli di Frank Adams e Giovanni Failla

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., MAY, 1915. No. 9

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino / **Dr. S. Schirò** } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

IL SUCCESSO DELLE ESPOSIZIONI CALIFORNIANE

Finora la stagione primaverile non è stata benigna verso la California. E' vero che il maltempo è stato ed è ancora generale in ogni parte degli Stati Uniti. Ma qui da noi in California pare che abbia congiurato colla guerra europea, la crisi economica, ed altri malanni, contro il successo della Esposizione Universale di San Francisco e dell'Esposizione Californiana di San Diego.

Tuttavia ad onta di queste difficoltà, contro le quali è vano lottare, le due nostre Esposizioni vanno attirando una schiera sempre più numerosa di visitatori. Il mese di Aprile si è chiuso con un profitto di 10 mila dollari per l'Esposizione di San Diego La commissione dell'Esposizione di San Francisco non ha pubblicato il suo rapporto nel mese di Aprile. Si sa però che il beneficio finanziario non è stato disprezzabile nel passato mese.

Purtdoppo le nubi che si addensano nell'Estremo Oriente, causa il conflitto diplomatico fra il Giappone e la Cina, non possono non esercitare un'influenza dannosa sulle nostre Esposizioni. Non dobbiamo però scoraggiarci.

Per quanto bersagliate dalla fortuna, le nostre Esposizioni rimangono a testimoniare, col linguaggio della loro bellezza, l'indomita energia della popolazione californiana e la sua immutabile fede nel raggiante avvenire di questo Stato.

Anche nei Padiglioni interni e nei Palazzi delle varie nazioni e degli Stati l'Esposizione di Francisco, si può dire ora ultimata.

Il superbo gruppo dei padiglioni italiani, ultimati all'esterno, sarà pronto al 20 di Maggio quando avrà luogo un grande Veglione inaugurale. Allora tutte le mostre italiane, nei diversi Padiglioni, saranno state piazzate al loro posto. Noi abbiamo fede nel successo del concorso, industriale ed artistico, delle ditte italiane che nonostante la travagliata ora politica del nostro paese si sono spinte fin sulla Costa del Pacifico per attestare coi fatti, l'ascensionale cammino dell'Italia nelle industrie, nelle arti e nei commerci.

PER LA COLTIVAZIONE DEL GRANOTURCO

Dove la stagione non ha permesso di seminare frumento marzuolo o avena, si coltivi granturco. E' un altro cereale il cui prezzo attuale alletta grandemente. La semina si fa nel periodo Aprile-Maggio a fila, distanti 50 cm. Si usano da 40 a 50 kg. di seme all'ettaro, fatto il diradamento delle piantine, queste dovranno sestare alla distanza di 30 cm. l'una dalll'altra. Buona lavorazione del terreno occorre, per avere elevato raccolto, cioè un'aratura a 40 cm. veri, seguita da ripuntatura che smuova il tereno per altri 10-12 centimetri.

E una concimazione ricca. Se il terreno era prima a medica o altro prato di leguminose, basteranno 3-4q.li di perfosfato ad ettaro, 1 di solfato potassico, riservandosi di dare alla rincalzatura o pozzonero o cianamide 150 kg. o nitrato sodico. Per gli altri terreni si daranno almeno 100 q.li di stallatico ad ettaro, 5 q.li di perfosfato, 1 di solfato potassico e 1,50 di nitrato sodico o di cianamide alla rincalzatura.

LA RUSSIA HA PROIBITO ANCHE IL VINO

Il Governo della Russia aveva assolutamente vietato la vendita della "vodca" o acquavite e di qualsiasi liquore alcoolico, ma il vino era salvo.

Ora anche pel vino c'è l'assoluta proibizione di vendita.

Il vino era in Russia un articolo di lusso, e non crediamo proprio che al vino fossero imputabili i danni dell'alcoolismo!

Che diverrà la speranza cocepita dai francesi di rifarsi in Russia del perduto mercato germanico?

Che cosa faranno ora i viticultori del Caucaso dei lor vigneti?

Decisamente corrono brutti tempi pel vino.

Ma corrono brutti anche per l'umanità. La storia del vino segue un po' quella dell'umanità. Il gaio liquore di Bacco vuol tempi di serenità, di lavoro tranquillo, di letizia.

IL CONGRESSO INTERNAZIONALE DI VITICULTURA

Dal 7 al 12 di giugno, 1915, si terrà in San Francisco, il Congresso Internazionale di Viticultura, il primo che si tiene nel territorio degli Stati Uniti. La propsta di tenere questo Congresso in California fu presentata da alcuni viticultori americani durante un meeting, tenutosi nel giugno del 1913 a Ghent. nel Belgio, al tempo dell'Esposizione, dalla Commissione Internazionale Permanente di viticultura. Si formò subito una Commissione americana per promuovere questo Congresso e renderlo il più importante possibile. Il Congresso si terrà nel nuovo Auditorium Municipale.

Tutti i viticultori italiani e ticinesi che intendono partecipare a questo Congresso si affrettino ad inviare la loro adesione al Segretario della Commissione Esecutiva, H. F. Stoll (Food Product Pavillion, Exposition San Francisco, Cal.) inviando 3 dollari per la tassa di inscrizione.

Della Commissione d'organizzazione fanno parte i seguenti membri:
Il Governatore di California — Dr. Benjamin Ide Wheeeler, Presidente dell'Università di California — M. Jules Meline, Senatore di Francia della Commissione Internazionale Permanente di Viticultura — M. Prosper Gervais, Segretario della Commissione Internazionale Permanente di Viticultura — M. Henry Sagnier, Segretario della Società Agricola Nazionale Francese — Herr Franz von Buhl, Presidente della Società Viticola di Germania -- Karl Portele, Ispettore d'Agricultura — Austria — Garcia De Los Salmones, Direttore del Servizio agricolo — Spagna — Pierre Viala, Inspector General of Viticulture, Professore di Viticultura all'Istituto di Francia — Victor Kosinsky, Inspector af Agriculture in the Ministry of Agriculture, Ispettore d'Agricultura — Ungheria — Hon. Dr. Edwardo Ottavi, Presidente della Società d'Agricultura, Italia — Cincinnato Da Costa, già Professore d'Agronomia, Portogallo — Basil Tairoff, Consigliere d'Agricultura, Russia — Prof. Dr. Muller-Thurgau, Professore di Viticultura, Svizzera — Dr. Clemente Grimaldi, Prof. di Scienze Agricole, Modica, Sicilia — Dr. Salas Y. Amat, Ingegnere agronomo, Spagna — Hon. A. L. Goodman, Presidente dell'American Pomological Society.

UFFICIALI DELLA COMMISSIONE

Presidente Wm. B. Alwood, Charlotttesville, Va. — Vice-Presidente Walter E. Hildreth, Urbana, N. Y. — Secondo Vice-Presidente Clarence J. Wetmore, Livermore, Cal. — Segretario Lee J. Vance, New York — 302 Broadway, New York City, U. S. A. — Vice-Segretario H. F. Stoll, — Tesoriere Wm. Culman, 410 West 14th Street, New York.

Tutti i viticulttori dello Stato di California dovrebbero partecipare in massa a questo Congresso il cui scopo è quello di tutelare e promuovere l'importante industria della viticultura e difenderla dalle stolte minaccie dei proibizionisti.

IL MONITORE

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

Il Mese di Maggio

Nel mese di Maggio l'agricoltore californiano è occupato dalla mattina alla sera. Il tempo, generalmente bello, gli permette di lavorare continuamente all'aperto.

Caduti i fiori ed incominciato lo sviluppo dei frutti decidui (albicocche, susine, prugne, peri meli, etc.) le piante vanno soggette ai primi attacchi dei parassiti (pidocchi, larve, bruchi, etc.) che intaccano le foglie e altre parti vitali. E' tempo quindi di procedere all'irrorazione coi liquidi insetticidi (mistura bordolese, estratti di tabacco, emulsioni, etc). Queste operazioni sono importantissime e richiedono la massima cura. Da esse dipende il successo o l'insuccesso del raccolto delle frutta. Il frutticultore deve pure badare ai lavori di aratura e di sovescio per assecondare il normale sviluppo delle piante. In Maggio in molti distretti della California si inizia il raccolto delle ciliege primaticcie. Si continua ad innestare ed il viticultore applica le prime sulfurazioni, elimina i succhioni.

Si raccomanda ai frutticultori di diradare, ossia eliminare una parte dei piccoli frutti per facilitare lo sviluppo degli altri.

Numerosissime sono le operazioni che si eseguiscono nell'orto e nel giardino. Maggio è il periodo dei trapiantamenti dei pomidori, zucche, ed altri vegetali. Il giardino richiede pure una parte attiva durante questo mese.

Nel suo complesso il mese di Maggio è uno dei mesi più attivi in ogni classe di lavori agricoli. Tuttavia i nostri bravi agricoltori non devono trascurare gli svaghi mentali dopo le faticose giornate. Una buona e sana lettura è il miglior tonico dopo il lavoro fisico. Naturalmente noi consigliamo la lettura del Monitore Californiano la vera rivista per i farmers dell'Ovest. Abbonatevi.

CONTRO IL PIDOCCHIO LANIGERO DEL MELO

Tagliati i ramoscelli più infetti bisogna procedere adesso e subito ai trattamenti insetticidi. Uno dei mezzi più semplici è quello di pennellare le parti invase con vernice comune, o, meglio, con carbolineum.

Un altro è quello di ricorrere alla soluzione concentrata di polisolfuro alcalino; se ne sciolgono 800 grammi in 5 litri di acqua e si dà con pennello.

L'IRRIGAZIONE IN CALIFORNIA

L'irrigazione è un fattore per il successo dell'agricoltura si può dire in ogni parte della California. Mentre il clima varia dall'arido all'umido, la stagione estiva di sviluppo è quasi invariabilmente asciutta, rendendo l'inaffiamento artificiale o una necessità od un vantaggio distinto.

In poche sezioni montuose ed anche in alcune vallate gli alberi da frutto non sono irrigati e vi sono virtualmente delle vaste zone nello stato dove è proficua la coltura dei cereali invernali senza irrigazione. Tuttavia, in via generale, gli alberi da frutto sono irrigati e tranne in quei luoghi dove la precipitazione atmosferica supera in media i 15 inches, la coltura dei cereali senza irrigazione non è ritenuta pessima, sebbene coll'applicazione dei migliori sistemi d'irrigazione (coltura a secco) si potrà col tempo aumentare i profitti da parte della classe degli agricoltori. Quando i terreni delle vallate erano vergini la loro capacità di trattenere l'acqua era assai più grande di quella attuale, e si verificarono messi meravigliose senza irrigazione, anche là dove la caduta della pioggia raggiungeva appena i 10 e i 12 inches. Tuttavia coll'irrigazione i lunghi periodi estivi asciutti sono trasformati da periodi di inerzia in periodi di sviluppo e le aree nelle quali, sotto i sistemi del "dryfarming", i residenti abitavano ad un miglio e più di distanza a mezzo dell'irrigazione, sono trasformate in aree popolate di fattorie agricole su ogni 20 o 30 acri.

Come si è sviluppata l'irrigazione in California

Chi ha un po' di conoscenza della storia della California sa che l'irrigazione è incominciata nelle Missioni costrutte dai Padri Francescani da San Diego verso il Nord. Il più antico serbatoio in California fu costruito sul fiume San Diego, sulle cui rive si possono visitare ancora le ruine di questa storica costruzione. Le aree irrigate nelle Missioni non erano vaste ed erano le più facili ad essere irrigate coi lavori primitivi costruiti dagli Indiani sotto la direzione dei loro maestri spirituali. Il secondo passo nello sviluppo dell'irrigazione seguì l'epoca della scoperta dell'oro nel 1848 e per circa 20 anni l'irrigazione fu praticata in posti isolati e fertili, come lungo le pendici delle colline delle Sierre, vicino alle miniere, lungo il Cache Creek nella vallata del Sacramento, lungo numerosi corsi d'acqua nelle vallate del San Joaquin, e lungo i fiumi Santa Ana, San Gabriel, e Los Angeles nella California Meridionale. Più rapido fu lo sviluppo che si verificò nel 1870, principalmente nelle vallate del San Joaquin che in seguito si diffuse in tutto lo stato sebbene attualmente l'irrigazione sia assai più sviluppata nel centro ed al sud che non al nord di San Francisco. Nel 1910 una sola contea dello Stato, la più a nordest non aveva alcuna irrigazione. Nel 1912 circa 3 milioni e mezzo di acri erano ad irrigazione su circa 22 mi-

Pozzo artesiano per l'irrigazione di una "farm" a Dairyland nella vallata del San Joaquin River

lioni di acri irrigabili dei quali 10 milioni circa si calcola che un tempo saranno irrigati.

Mancanza d'irrigazione di Stato in California

La California non ha mai avuto un sistema d'irrigazione Statale, e lo Stato medesimo non ha mai costruito dei lavori d'irrigazione. Dal 1878 al 1886 lo State Engineering Department fece dei buoni studi d'irrigazione e misurazioni nell'intento di formulare un grandioso progetto d'irrigazione e promulgare delle leggi ed istituzioni in materia d'irrigazione. Ma nulla risultò da questi primitivi sforzi e non fu se non coll'adozione dell'Atto approvato dal referendum popolare del Novembre 1914 per la erezione di una Commissione dell'acqua (Water Commission Act 1913) che lo Stato si fece il diretto custode delle fonti della sua irrigazione. Durante tutti quelli anni gli utenti dell'acqua d'irrigazione dovettero sostenere l'intero sacrificio di provare i loro diritti d'acqua nei tribunali locali. Lo Stato ha approvato numerose ordinanze per abilitare gli individui, corporazioni e comunità ad appropriarsi l'acqua, o distribuirla e venderla e per permettere l'organizzazione dei distretti d'irrigazione. Più recentemente ha promulgato altri atti legislativi destinati a rendere le obbligazioni dei distretti d'irrigazione più attraenti, colla cooperazione dello Stato nel progetto e costruzione dei lavori d'irrigazione e coll'accertamento delle possibilità della creazione del distretto d'irrigazione prima di procedere nei lavori. Si hanno attualmente sotto studio a Sacramento altri progetti di leggi su queste linee e se saranno approvati lo Stato diventerà cooperatore e nello steso tempo controllore dei distretti d'irrigazione più che in qualsiasi altra parte degli Stati Uniti. Questa assistenza e questo controllo tendono ad assicurare la solidità della impresa d'irrigazione nei distretti ed a rendere le loro obbligazioni o titoli più facilmente commerciabili. Alcuni credono che a suo tempo lo Stato potrà in certo modo far uso del proprio credito assistendo le iniziative dei distretti d'irrigazione, degne naturalmente d'appoggio. Altri credono che lo Stato potrà eventualmente diventare egli stesso un contrattore di lavori d'irrigazione, o da solo, o in cooperazione coi distretti d'irrigazione o col Governo Federale.

La pratica dell'irrigazione in California

E' un fatto ben riconosciuto che in California si sono sviluppati degli ottimi sistemi d'irigazione, specialmente nelle zone degli agrumi nel sud. Nei primi periodi gli agrumeti erano irrigati col sistema dell'inaffiamento a bacino. Ma col crescere del valore dell'acqua e della sua ricerca questo sistema fu abbandonato costruendosi dei canaletti di cemento e delle tubature sotterranee per l'irrigazione razionale. Con questi progressi nei metodi per la distribuzione dell'acqua si ottenne altresì una maggiore economia sul suo uso cosicchè in alcune sezioni della California meridionale si osserva che un continuo flusso di un minier inch (nove galloni per minuto) serve per un terreno da 5 a 10 acri. Tuttavia questi surriferiti sistemi d'irrigazione in uso nel sud della California non sono universali e neppure sono ristretti al sud. Dovunque è scarsa l'acqua d'irrigazione ed il suo prezzo è elevato il suo uso è economico e dove invece è abbondante la pratica per l'irrigazione è più o meno primordiale perchè in California, come altrove, l'economia è indotta solo dalla scarsità e dal costo. Negli agrumeti del nord e del centro della California l'irrigazione è fatta colla stessa cura del sud ma l'irrigazione nei frutteti del Centro e del Nord si trova ora in un periodo transitorio, da metodi più o meno primitivi a metodi più razionali.

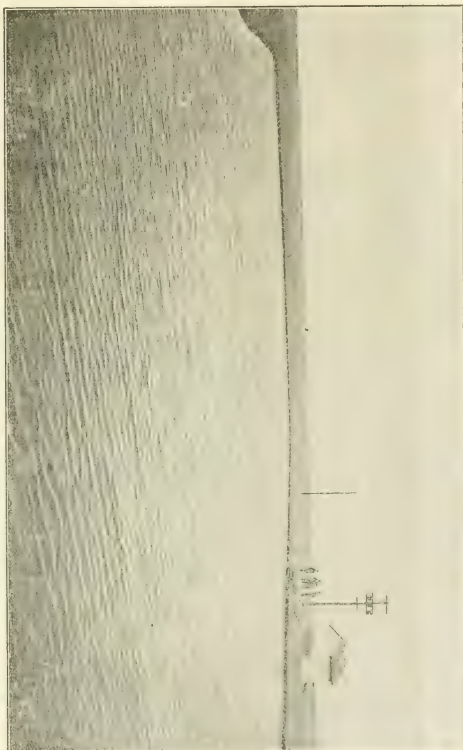
Nella maggior parte delle sezioni dei frutteti del Nord e del centro l'acqua fino ad oggi fu generalmente assai abbondante e la sua applicazione fu stravagante con pochi riguardi ai bisogni attuali. Lo stesso si dica dei distretti a diversi prodotti e l'ammontare dell'acqua disponibile solitamente ha diretto la quantità applicata.

Come in tutti gli Stati Occidentali d'America, le più vaste zone irrigate in California sono quelle ad alfalfa, e con un prodotto che risponde così generosamente all'acqua come l'alfalfa la tendenza è verso un uso eccessivo. Così non infrequentemente è applicata una quantità d'acqua di 5 o 6 piedi per acre in alcune parti della California coltivata ad alfalfa, quantunque sui numerosi terreni sedimentosi siano buone da 4 a 6 irrigazioni annue di 6 inches, se non migliori delle prime. La cura posta nella preparazione del terreno in grande misura determina l'economia nella pratica dell'irrigazione e la passata decade dimostra un notevole progresso in questo riguardo.

Le fonti per l'acqua d'irrigazione in California

Mentre i bacini forniscono sempre la più scarsa riserva d'acqua per irrigazione in California, è oltremodo interessante l'accennare che vi sono attualmente in funzione circa 25.000 impianti d'irrigazione a pompa, sparsi da San Diego alla contea di Siskiyou, ma più comuni nelle vallate del Sacramento, San Joaquin, Santa Clara e nella California meridionale.

Naturalmente questi impianti in maggioranza sono individuali, sebbene ve ne siano molti che forniscono l'acqua ad un gran numero di utenti. L'irrigazione più vasta a mezzo dei fiumi è quella delle vallate del San Joaquin e dell'Imperial Valley. Nella San Joaquin Valley un singolo fiume, il fiume Kings River, irriga più di 600.000 acri e nell'Imperial Valley, dove lo sviluppo è ben lontano dall'essere completato, il Colorado River va ora irrigando circa 400.000 acri. Così è, sebbene in misure assai minime, per gli altri fiumi come il Santa Ana, il Kern, il San Joaquin, il Merced, il Tuolumme, lo Sternislaus, il Feether, il Sacramento, il Cache, lo Stoney ed altri torrenti.

La California ha condiviso con gli altri Stati Occidentali i difetti della recente ultra espansione nei lavori d'irrigazione e ora sta cercando il modo di abbattere gli ostacoli che furono incontrati. Difetti assai leggeri furono riscontrati nella struttura dei lavori d'irrigazione ma molti e gravi furono trovati nei

Bacino o Serbatoio d'acqua per l'irrigazione nel distretto agricolo di Fairmead nella vallata del San Joaquin

metodi seguiti nella colonizzazione e nei sistemi di attirare i "settlers" (coloni). Il terreno acquistato in grandi appezzamenti fu reso troppo costoso al colono eppure molte compagnie di colonizzazione finanziariamente non sono riuscite. Fu scorretto il loro modo di procedere. Essi hanno preso in considerazione soltanto i proventi della compagnia e si sono curati null'affatto o ben poco di quelle condizioni che abilitano gli acquirenti di piccole proprietà a sviluppare le loro farms ed a pagare le spese iniziali assieme al capitale ed all'interesse dovuto secondo il contratto. In generale fu approntato troppo terreno per la colonizzazione ed in conseguenza si è incorsi in varie e ingiustificate spese sul processo di disporle ai piccoli compratori. Promesse mirabolanti furon fatte dai facili agenti parlatori e si indussero a stabilirsi nelle farms, a mezzo di contratto, persone nient'affatto tagliate al lavoro dei campi e incapaci di riuscire, senza i mezzi sufficienti per fronteggiare i magri anni del tirocinio.

Mancanza di esperienza e di consiglio determinò delle scelte erronee e degli inizii disastrosi. Queste condizioni non sono affatto speciali della California. Esse furono esperimentate, in un periodo o in un altro, in tutti gli Stati occidentali, specialmente recentemente. Il Canada e l'Australia hanno additato la via imparando il modo di distribuire ai "settlers" le terre senza eccessivi prezzi ed eliminando le spese di colonizzazione, ed a contratti accettabili dai veri settlers. Esse sono andate più innanzi col sussidiare le spese di miglioramento, comprendenti la costruzione di edifici rurali, la preparazione e la semina dei terreni.

Quei governi non hanno evitato qualche errore e delle perdite, ma questi errori e queste perdite hanno assicurato più fortemente il successo finale dei loro progetti.

La California sta ora considerando il problema della partecipazione dello Stato medesimo nel campo della colonizzazione, non per avere maggior terre da offrire ai coloni ma per avere più popolazione nelle zone già pronte.

Se l'attuale Legislatura sarà favorevole nel Novembre del 1916 gli elettori della California voteranno su di un progetto di colonizzazione. Se il progetto sarà approvato la California sarà il primo Stato americano che afferrerà l'opportunità offertaci per fondare e promuovere un metodo moderno per rendere sicuro il successo dei "settlers" concorrendo al beneficio dello Stato, assumendo il controllo delle importanti questioni della colonizzazione terriera anzichè abbandonarle nelle mani degli interessati latifondisti ed ai metodi catastrofici delle agenzie private di colonizzazione.

Frank Adams

(Direttore dei Lavori d'Irrigazione in California)

Quest'anno la fioritura delle piante da frutto è stata eccessivamente abbondante, in generale. Per assicurarsi un prodotto che possa trionfare nei mercati bisogna eliminare una parte dei frutti scadenti che hanno già cominciato a formarsi. L'operazione di diradazione delle frutta è necessaria ora altrimenti il prodtto sarà abbondante ma difettoso.

PERCHE' MUOIONO I PULCINI

Le cause della mortalità dei pulcini sono parecchie:

1.o Infezione ombelicale — Alla nascita l'ombelico del pulcino è, come quello dei mammiferi, non ancora cicatrizzato, e presenta quindi una porta aperta all'infezione. Come nei mammiferi, i microbi guadagnano dapprima il fegato, che dà una suppurazione che preludia ad una setticemia.

I sintomi clinici sono vari. I pulcini colpiti si raggomitolano a palla: presentano qualche volta diarrea, spesso muoiono improvvisamente. All'autopsia si trova come l'ombelico presenti una piccola crosta. Questa crosta, una volta staccata, lascia apparire del "pus" spesso, qualche volta una piaga anfrattuosa. Le lesioni hanno sede a livello del fegato che ha subìto la degenerazione granulo-gassosa e a livello della vescicola ombelicale che racchiude una materia giallastra e caseosa, nella quale si trovano dei germi numerosi e diversi.

La profilassi consiste in una pulizia scrupolosa di tutto il materiale del pollaio e nella cicatrizzazione rapida dell'ombelico con una goccia di tintura di jodio.

2.o La pneumonite — La causa di tale affezione è sempre il raffredamento, e contro la stessa ogni trattamento è illusorio.

3.o La coccidiosi intestinale è d'origine esclusivamente alimentare. E' da notarsi specialmente, per quanto riguarda la diagnosi, che non sono sempre patognomoniche le feci contenenti cisti di coccidio, perchè il reperto può aevrsi anche nelle feci di individui sani.

4.o Il rachitismo e il colera sono spesso dipendenti l'uno dall'altro; si avrebbe cioè lo sviluppo del colera assai facilmente in quegli animali già anemici per coccidiosi o affetti da rachitismo.

Questo consiste in una cachessia ossea, le cui cause devono cercarsi in una alimentazione povera di calcari. Colpisce più specialmente gli animali di razze migliorate verso l'età di un mese circa.

In Italia, come aveva notato il Piana, si può avere una notevole mortalità di pulcini per lesioni parassitarie del ventricolo succenturato, prodotta da un verme, il "dispharagus nasutus": gli animali muoiono con fatti di anemia e cachessia.

GLI UCCELLI PROPAGATORI DI MALATTIE DELLE PIANTE

Più volte è stato affermato che una delle più sensibili malattie dei castagni in America, la "Endothia parasitica", sia trasportata su piante sane da uccelli.

Heald e Studhalter, del Ministero di agricoltura degli Stati Uniti, hanno voluto verificare la fondatezza dell'accusa con una serie di ricerche, delle quali rendono conto nell'ultimo numero del "Journal of Agricoltural Research."

Gli autori hanno nettamente confermato le osservazioni degli studiosi precedenti: sopratutto da temersi sarebbero, al riguardo, le specie di uccelli migratori.

LO SPINELESS CACTUS E LA SUA IMPORTANZA NELLA MODERNA AGRICOLTURA

Il problema della alimentazione

L'allevatore degli animali da latte e da macello, per riuscire nel suo "business" deve risolvere innanzi tutto, il problema dell'alimentazione. Nel dairy e nell'industria dell'allevamento dei maiali, delle pecore, del bestiame da macello, e degli animali da cortile, la soluzione del problema dell'alimentazione è la base fondamentale, diremo così la chiave di volta di tutto l'edifizio agricolo-commerciale. L'agricoltore che può disporre di un foraggio fresco, ricco di sostanze nutritive, succulento, igienico, ed a buon mercato, anche nei mesi più asciutti dell'anno, è sicuro di riuscire nel suo business e di arrivare alla fine d'anno con un invidiabile deposito alla banca.

Per questo appunto l'agricoltore che conosce il suo mestiere e si è modernizzato nei suoi metodi di cultura, è sempre in cerca di un foraggio nutriente, che produce in grande abbondanza e con rapidità, di facile coltivazione, di cultura economica, che si adatti e produca egualmente bene tanto nei terreni cattivi quanto nei terreni buoni, e non vada soggetto ai cambiamenti di clima e di stagione.

Lo spineless cactus

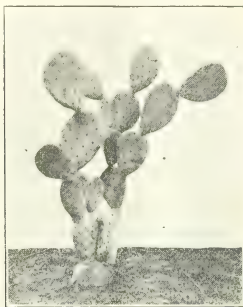
Il foraggio che ha coronato gli sforzi e lericerche dei dairymen e degli allevatori in genere di bestiame, corrispondendo alle loro aspettative, è lo **Spineless cactus**, o fico d'India senza spine, che l'orticultore californiano Luther Burbank con una diligente serie di incroci selezionando via via le varietà, è riuscito ad ottenere dal fico d'India allo stato selvatico, l'Opuntia vulgaris che è così comune in Sicilia, nelle altre regioni dell'Italia meridionale, nella Spagna, nel nord dell'Africa, nell'Asia, ed in vaste zone degli Stati Uniti.

E' noto che in Sicilia ed in alcune regioni del Messico esiste una varietà di Fico d'India che, allo stato naturale non presenta quasi spine. Questa varietà però non è affatto da confondere collo Spineless Cactus messo in commercio da poche nurseries della California (tra le quali la E. Forni e Co. Nurseries, con uffici al 114 Columbus Ave., San Francisco, Cal.), poichè il cactus allo stato naturale è ben lontano dal possedere la succosità, lo sviluppo e le proprietà nutritive del vero Spineless Cactus selezionato.

Gruppo di maiali che sono nutriti colle foglie di spineless cactus (Fot. di A. Vernon)

Proprietà e caratteri della pianta

Lo Spineless Cactus è un foraggio di grande valore perchè rimane verde e succolento e cresce per tutto il periodo dell'anno. Pianta che da secoli si è acclimatizzata ai terreni più ingrati ed ai climi più asciutti ha preso una vitalità straordinaria sviluppando nei propri tessuti una potenzialità di resistenza al caldo, alla siccità agli insetti, ai parassiti vegetali ed animali.

Può crescere su di una area vastissima e in quasi tutta la California fino ad una altitudine di 2500 piedi sul livello del mare, nell'Arizona, nel New Mexico, Texas, Louisiana ed in tutti gli Stati meridionali

Pianta di spineless cactus o fico d'India senza spine

della Confederazione, dove il gelo non penetra in media, oltre un inch nel terreno.

La pianta del cactus, tranne nei primi mesi dello sviluppo, non ha bisogno delle cure dell'uomo per crescere e svilupparsi. In questo fatto consiste uno dei suoi vantaggi più importanti. In America dove il costo della mano d'opera è il fattore principale nel successo o nell'insuccesso dell'agricoltura, una pianta che richiede poca o nessuna cura ha un valore inestimabile.

Inoltre lo Spineless Cactus essendo dotato di sostanze ricche di succhi, impiegato nell'alimentazione delle vacche determina una continua ed ininterrotta produzione di latte — ed è appunto questa ininterrotta produzione di latte che rende proficua l'industria della latteria.

Può crescere in ogni terreno dove il gelo non penetra oltre un inch. Perciò non è necessario acquistare terreni costosi. Per il normale sviluppo di questa pianta si richiedono dagli otto ai dieci inches di pioggia annualmente. Una pioggia annuale di 18 inches promuove uno sviluppo ideale nella cultura degli Spineless Cactus.

Questa attitudine del Cactus a crescere in ogni terreno è destinata a trasformare milioni di acri di terra in California ora improduttivi, per la limitata precipitazione atmosferica, in comunità produttive e rigogliose. Il terreno ha un valore secondo la sua produttività. Questa produttività è misurata nell'industria del dairy dalla capacità che ha un acre di una data terra, di alimentare una data quantità di bestiame.

Dopo ripetute esperienze si è trovato che un acre coltivato a spineless cactus può produrre tanto foraggio da alimentare un maggior numero di vacche che con qualsiasi altra cultura, compresa l'alfalfa.

L'intera pianta è usata come foraggio

Una caratteristica importantissima dello Spineless cactus è la sua completa edibilità — ossia ogni sua parte è adatta al nutrimento degli animali — foglie, fiori e frutto. Mentre il frutto costituisce un alimento delizioso per l'uomo, le grosse foglie carnose sono avidamente mangiate da ogni animale erbivoro.

La produzione

La produzione del Cactus senza spine può variare dalle 50 alle 150 tonnellate per acre, secondo le condizioni climatiche e la natura del terreno. Nel primo anno le foglie che si piantano nel terreno possono dare da 5 a 20 nuove foglie. Nel terzo anno la pianta ha raggiunto la maturità. Nel secondo anno lo sviluppo è doppio del primo.

Degli Spineless cactus ve ne sono alcune sotto-varietà, tutte buone del resto. Diversificano per alcuni caratteri di poca importanza.

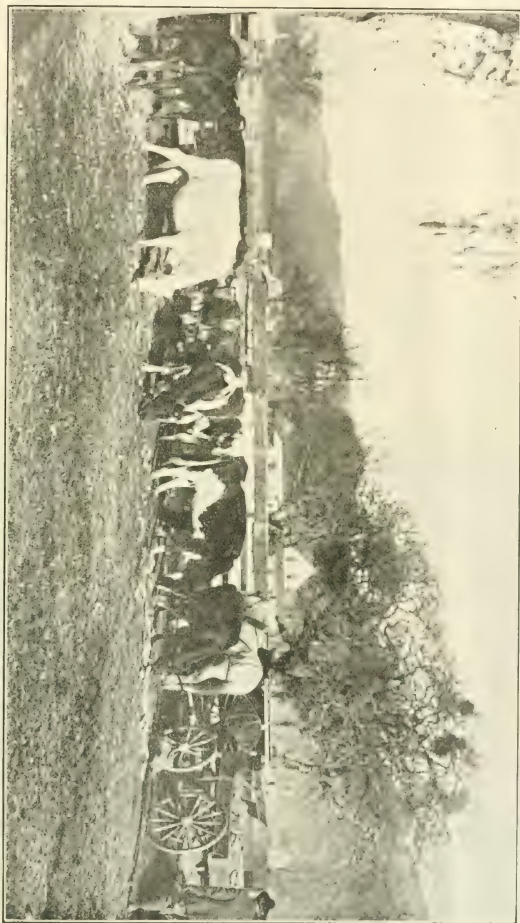
L'importante è che il compratore sia sicuro di acquistare cactus senza spine.

La varietà di Spineless Cactus considerata la migliore è la "Robusta", originata dal Burbank. Le sue foglie sono assolutamente glabre, senza la minima traccia di spine di un colore verde a riflessi argentei, del peso vario da due a cinque libbre, tessitura completa, resistente al sole più cocente ed al freddo più intenso.

Alcuni coltivatori hanno espresso il dubbio che lo Spineless cactus, sotto certe condizioni, potesse trasformarsi e ritornare allo stato primitivo o selvatico, colle spine.

Questo timore è assolutamente infondato. Infatti gli sperimentatori del Dipartimento Federale d'Agricoltura a Washington, che hanno fatto innumerevoli studi e ricerche su queste piante — raccomandandone l'uso come foraggio — hanno dichiarato che "lo Spineness Cactus è una specie distinta che può essere propagata indefinitamente specialmente coi gettoni o foglie staccate. Non può ritornare allo stato primitivo allo stesso modo del frumento o del granturco."

Come si pianta una cultura di cactus

Acquistate le foglie esse sono piantate nel terreno in estate (contrariamente alle altre piante che sono trapiantate d'inverno). Si piantano cioè nel periodo più asciutto. Ogni foglia alla distanza di 10 piedi su file tracciate ad una distanza di 4 piedi, colla parte piatta della foglia rivolta a mezzogiorno. Per ogni

Una mandria di vacche nella contea di Sonoma intenta a mangiare le foglie di cactus (Fot. di A. Vernon)

acre si piantano in media 1000 foglie. Ogni foglia è piantata nel suolo, ben asciutto, per metà della altezza. Entro 4 settimane la foglia incomincia a gettare radici e ad emettere nuove foglie. Nella susseguente primavera si applica una buona aratura tra un filare e l'altro e si libera il terreno dalle cattive erbe.

L'insuccesso patito da alcuni coltivatori fu dovuto all'aver piantato le foglie nel tereno bagnato o di averle irrigate troppo presto.

Le analisi eseguite per cura del Dipartimento federale d'Agricoltura hanno dimostrato scientificamente che le foglie dello Spineless cactus che sono somministrate come alimenti, sono ricche di sostanze nutritive in proporzione maggiore di qualsiasi altro foraggio.

Somministrato solo o misto ad altri alimenti, come semi di cotone, grani, fieno d'alfalfa ed anche paglia, costituisce un ottimo foraggio.

Fra tutti gli animali domestici le vacche sono le più ghiotte di questo foraggio. Fra i dairymen, che hanno bisogno di un foraggio succulento, fresco ed appetitoso l'impiego dello Spineless cactus va acquistando una popolarità sempre maggiore e in seguito agli splendidi risultati ottenuti da coloro che vollero fare degli esperimenti.

Rimarchevole fu il risultato ottenuto coll'alimentazione dei maiali mediante le foglie del cactus senza spine. Le nostre illustrazioni, da fotografie prese in alcune farms di Kenwood nella Contea di Sonoma attestano chiaramente come le vacche, i maiali i tacchini ed in genere tutti i volatili da cortile, siano ghiotti di questa succulenta pianta.

Riassumendo si può affermare che i vantaggi del cactus o fico d'India senza spine sono i seguenti:

E' di facile crescita e sviluppo abbondante, superiore alle altre piante foraggere nelle identiche condizioni di clima e suolo.

— Non ha bisogno d'irrigazione.

— Determina una maggiore produzione di latte, burro e carne.

— Cresce in terreni inadatti a qualsiasi altra cultura.

— Accresce il valore dei terreni.

— Si riproduce indefinitamente dalla pianta originaria.

— Richiede pochissima cultura e spesa minima di mano d'opera,

— Richiede pochissima pioggia (precipitazione atmosferica).

— Costituisce un vero silo naturale senza le spese d'impianto.

— Produce più di 50 tonnellate di foraggio per ogni anno, e si può raccogliere in ogni periodo dell'anno.

Per ulteriori informazioni il lettore può rivolgersi alla ditta E. Forni & Co. Nurseries, 114 Columbus Ave. o all'Editore di questa Rivista.

L'Editore.

Tacchini che ingrassano colle foglie di cactus (Fot. A. Venon)

PER CONOSCERE QUANTA ACQUA CONTIENE IL BURRO

I giornali parlano ogni tanto di artifizi per mezzo dei quali si riesce ad ottenere nel corso della fabbricazione, burri, molto ricchi di acqua ed altresì ad incorporare dell'acqua nella massa di burri già preparati.

Contro questi artifizi riprovevoli è naturale che protestino i consumatori ed i commercianti in burro. Ma non diamo loro soverchia importanza. Anzitutto l'incorporazione di grande quantità di acqua nel burro è operazione meno facile di quello che si crede, e d'altra parte è invece cosa facile lo svelare in un burro una quantità d'acqua esagerata.

Fermiamoci un pochino sopra questo punto.

I burri di qualità normale e fabbricati a regola d'arte contengono una quantità d'acqua che varia ordinariamente dal 12 al 15 per cento. Si sono in questi ultimi anni trovati in commercio dei burri che contenevano oltre il 20 per cento di acqua e persino il 30 ed il 33 per cento. Questi burri artificiosamente "idratati" non lasciano facilmente trapelare le goccioline acquose quando se ne taglia una fetta, perchè l'acqua è nella massa butirrosa estremamente suddivisa. Ma l'acqua si separa dal burro quando questo si porta alla fusione.

Ed è appunto su questo principio della separazione dell'acqua dal grasso fuso che si basa un metodo di apprezzamento commerciale della quantità di acqua contenuta nel burro, metodo che non è l'analisi chimica, quale si può eseguire in un laboratorio chimico, ma che per la sua semplicità può essere eseguita da qualunque persona profana alla chimica.

Si tratta di fondere a bagnomaria una piccola quantità di burro in un vasetto cilindrico di vetro; poi lasciare in riposo il liquido, sempre nel bagnomaria, sinchè tutta la parte acquosa sia depositata, il che esige alcune ore di tempo.

Dopo di che si legge la proporzione tra lo strato acquoso inferiore e lo strato di grasso che sopranuota: questa proporzione è subito rilevata se si adopera per la fusione del burro un cilindro di vetro graduato.

Il buon senso e l'esperienza personale suggeriranno a ciascun operatore le modalità da applicare nell'eseguire il detto saggio del burro. Intanto, per dare una guida, ecco alcune modalità che io trovo rispondenti allo scopo di conciliare la semplicità dei mezzi colla magiore attendibilità del risultato: peso del campione di burro gr. 50 - cilindretto di vetro del diametro di circa 4 cm., alto 9-10 cm. - temperatura del bagnomaria da 50 a 60 gradi.

Con questo assaggio non si pretende di eguagliare la precisione che si ottiene coll'essiccamento del burro in stufa (quantunque anche questo metodo di dosamento dell'acqua abbia il suo lato debole) - ma, data la semplicità del materiale occorrente e del procedimento relativo, se ne capisce la sua utilità nella pratica commerciale.

C. Besana.

Il Padiglione delle Contee della California all'Esposizione

IL VALORE DEL SILO

La concorrenza nei prodotti del dairy (latticinio) va diventando di giorno in giorno più acuta. Da quando fu abolita la tariffa doganale che li proteggeva, diventerà impossibile, in tempo di pace, avere un rialzo del prezzo del buon burro che possa vincere la concorrenza del burro del New Zeland importato in questo Stato. Ed i dairymen del New Zealand fanno un burro eccellente. La quantità che può essere esportata è di una qualità che può essere favorevolmente confrontata col burro di California. La loro primavera corrisponde col nostro autunno ed il loro periodo di maggiore esportazione cade nella stagione quando il nostro burro conservato nel cold storage (frigoriferi) va sui mercati ed i nostri competitori, attendendosi questa concorrenza ridurranno i prezzi più che possono quanto acquistano per raccogliere nei frigoriferi. Il costo della produzione del burro nel New Zealand è minore che da noi perchè i terreni costano meno, la mano d'opera è meno cara ed hanno le pioggie estive che mantengono freschi i pascoli. Questo è il genere di concorrenza che noi dovevamo combattere prima che scoppiasse la guerra e che dobbiamo attenderci di bel nuovo al ritorno della pace. Oltre a questo il rapido aumento dei terreni coltivati ad alfalfa in questo Stato e negli Stati vicini va aumentando la concorrenza fra i nostri stessi dairymen mentre elimina nello stesso tempo i mercati dell'Arizona, Nevada e Idaho che prima si fornivano da noi. Abbiamo inoltre una forte concorrenza dell'Oregon dal qual Stato ci pervengono grandi quantità di formaggio.

Oltre a questo costante aumento della concorrenza il costo del burro dei dairymen è reso sempre più notevole dalle ordinanze dello Stato e dei municipii in relazione alla pulizia delle fattorie e allo standard del latte che vanno sempre crescendo, diventando più rigorose e sono fatte osservare più rigidamente.

Sotto queste condizioni i dairymen che possono ancora sperare di far danaro sono quelli soltanto che producono la qualità di latte richiesta colla minore spesa. E questi saranno coloro che trasformeranno una data quantità di foraggio nella più grande quantità di latte commerciabile col minimo consumo di lavoro.

Per riuscire in questo intento è necessario, prima di tutto, avere delle buone vacche, cioè, vacche il cui sistema digerente può assimilare una grande quantità di alimenti e trasformarla in latte invece di carne (o corpo dell'animale) e secondariamente avere la giusta qualità di foraggio ed in abbondanza.

Il foraggio che produrrà la più grande quantità di latte deve essere succulento, cioè, un alimento ricco di succhi. Quando i pascoli sono freschi ed abbondanti la produzione del latte è abbondante. Tutti i dairymen sanno quanto rapidamente diminuisce la produzione del latte quanto più il foraggio diventa asciutto.

Ma le fattorie dei dairymen che danno dei profitti sono quelle nelle quali la produzione del latte si mantiene elevata per dieci buoni mesi all'anno.

Se questo si può ottenere con una forte nutrizione di

cereali il profitto se ne va in ispese. L'unico mezzo per mantenere una forte produzione di latte durante la stagione secca è quello di usare degli alimenti ricchi di succhi.

Se uno possiede dell'alfalfa in abbondanza per tutto l'anno e può tagliarla ogni giorno e darla alle sue vacche, lo scopo è raggiunto. Ma questo sistema è costoso per l'impiego di molta mano d'opera e pochi dairymen posseggono tanta alfalfa.

Questa pianta, come tutte le altre piante, ha bisogno di "riposo" ogni anno e dovrebbe essere lasciata in riposo nei mesi invernali quando, del resto, non cresce.

Il "Silaggio" è molto più economico dell'alfalfa verde, tagliata e maneggiata ogni giorno per la ragione del minor impiego di mano d'opera. Per la maggior parte dei dairymen nell'autunno avanzato o si deve ricorrere al "silaggio" o far senza di foraggio verde.

Si può quindi affermare con sicurezza che per il 99 per cento dei dairymen in California il Silo è essenziale se essi intendono far danaro o mantenersi sulla breccia di fronte all'intensificarsi della concorrenza. Tutti i più ricchi dairymen di questo Stato posseggono dei Silos o si preparano a costruirli. Il loro costo è nei limiti dei mezzi di coloro che possiedono una dairy e per la maggior parte dei dairymen della California il Silo è essenziale per il mantenimento di una normale produzione di latte per il periodo dell'anno. Ed è questa abbondante produzione continua di latte che rende proficua la dairy.

Il materiale migliore per il silaggio è il granturco tagliato quando la pannocchia incomincia a maturare. (Si usa l'intera pianta). Con questo silaggio non è necessario usare grano. Se i dairymen possono coltivare il granturco è meglio. Però si può usare con successo per il silaggio ogni qualità di foraggio verde ma alcuni richiedono più cure di altri, una maggiore quantità di acqua, e più lavoro per riempire il Silo. La cosa più importante è di escludere tutta l'aria e di escluderla completamente cogli steli dei cereali, pieni d'aria, bisogna usare molta diligenza. Alfalfa, veccia, sorghum, polpa di barbabietole da zucchero, piselli, ed altre piante da foraggio si possono usare per silaggio. Quale di questi, eccettuato il granoturco, è il migliore, e quale trattamento si deve seguire nel raffredamento del silos, secondo i vari foraggi, si può sempre conoscere attingendo informazioni quando è necessario.

Edward F. Adams
(Redattore del S. F. Chronicle)

L'allevamento del pollame nelle ricche farms di Fairmead (San Joaquin River)

L'IRRIGAZIONE IN MONTAGNA

Tutti sanno che i terreni in pianura e ben livellati sono quelli che assai più facilmente si prestano all'irrigazione di qualsiasi genere di cultura, siano annuali o permanenti. Questo però non toglie che anche in montagna, dove il tereno è inclinato, con maggiore pendenza, ed alle volte, con notevole dislivello, si può praticare l'irrigazione. Sspesso si verifica che nei luoghi montuosi si hanno dei terreni fertilissimi; l'acqua è abbondante, il clima è eccellente ma per il notevole dislivello non si può usufruire dei benefici dell'acqua per le difficoltà che si incontrano nell'opera d'irrigazione.

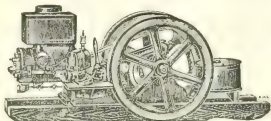
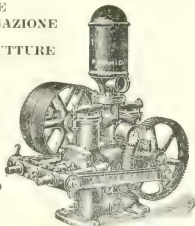
Come ebbi a scrivere in un mio precedente articolo su questa Rivista, l'acqua è molto spesso il fattore essenziale di vita delle piante. Non si deve quindi tentare ogni mezzo per metterle in valore anche nei luoghi montuosi?

I proprietari dei terreni montuosi, quasi unanimi, affermano che non si può procedere all'irrigazione perchè il terreno è inclinato, e che le spese necessarie per trasformarlo irriguo sono troppo eccessive.

Queste affermazioni sono frutto di inesperienza e di mancanza d'iniziativa. Per convincersene basterebbe visitare le zone collinose in alcune parti della Sicilia dove è praticata su larga scala la cultura razionale degli agrumi e dove l'irrigazione in montagna è il fattore principale del successo di questa cultura. Ivi troveremmo che il terreno collinoso, in certe parti, costa tre volte tanto che il terreno in pianura.

Vari sono i sistemi d'irrigazione nei luoghi montuosi. Naturalmente io accennerò ai più pratici ed ai più economici.

Il metodo migliore sarebbe quello di disporre la terra a "ciglioni", prima del piantamento: larghezza dai 5 ai 10 metri, secondo l'inclinazione naturale ed in rapporto alla cultura che ivi vi vorremmo promuovere.

Un secondo economico e pratico sistema è quello di fare la piantagione "serpentina" cioè accompagnando i filari degli alberi in accordo all'ondulazione del terreno. Nel mezzo dei filari si pratica un solco profondo in attesa dell'irrigazione. A suo tempo si farà passare l'acqua entro il solco, in quantità moderata,

cosicchè l'irrigazione della cultura ha luogo per infiltramento.

Un altro metodo consiste nell'aprire un bel solco nella parte superiore del filare alla distanza di circa un metro e mezzo fino a tre, a seconda dell'età. Indi, entro il solco, alla direzione d'ogni albero, vi si pratica una buca, colla vanga, lunga due metri e larga 0,40 e profonda 0,40 di modo che al passaggio dell'acqua (sempre in quantità moderata) dette buche sono riempite ed in poche ore verrà assorbita dalle radici. Dette buche saranno aperte nel periodo (Aprile-Maggio e rimarranno per 5 mesi e riceveranno l'acqua tre o quattro volte o più se la siccità lo richiede e saranno praticate in differente posto ogni anno; cioè al primo anno il solco viene aperto alla distanza di m. 1,50 dal filare e la buca viene praticata un po' ad est. L'anno appresso il solco viene praticato alla distanza di due metri dal filare e la buca viene scavata un poco ad Ovest, così sarà maggiore il beneficio che ne ricavano le radici dall'irrigazione.

Credo opportuno descrivere brevemente come si eseguisce questa operazione. Si attaccano due cavalli, uno davanti all'altro dell'aratro detto solcatore, graduato ad uno, cioè a massima larghezza e poca profondità; si pone un ragazzo avanti che obblighi il primo cavallo a passare alla distanza voluta dal filare. Dopo aver fatto un certo numero di solchi (uno per ogni filare) si ripete l'operazione ponendo il solcatore a grado tre, ossia a massima profondità. Gli operai muniti di vanga a punta scaveranno le dette buche dentro questi solchi dimodo che l'acqua passando le lascierà piene così che la terra potrà assorbirla a suo comodo.

Quest'ultimo metodo richiede una certa pratica, ma è il più vantaggioso.

Si avverte che la irrigazione moderata fa ingrossare i frutti, li rende duraturi e buoni per il trasporto, e di bella apparenza per il mercato, mentre invece l'eccessiva irrigazione — non contando il perditempo e le spese — fa maturare i frutti più tardi, li rende meno saporiti e meno adatti al trasporto sui mercati lontani; perchè presto deperiscono.

I proprietari di terreni in montagna che hanno la fortuna di possedere sorgenti, pozzi e torrenti con buona acqua approfittino di questo beneficio naturale ricaveranno certamente dei lauti guadagni.

Coll'irrigazione per infiltrazione in montagna si possono fare, oltre alla frutticultura, altre svariate culture di ortaggi, praterie, etc.

I lettori che desiderassero degli schiarimenti e dettagli sull'irrigazione nei luoghi montuosi si rivolgano direttamente e liberamente al sottoscritto.

Agronomo Giovanni Failla
University Farm, Davis Cal.

COME SI DANNO I PASTI AGLI ANIMALI

Il dott. U. Selan ha formulato in proposito questo decalogo:

1. Cerca di variare nel modo migliore gli alimenti nella somministrazione della razione giornaliera perchè così facendo gli animali appetiscono, digeriscono ed utilizzano meglio il foraggio.

2. Mescola i foraggi meno buoni e meno sapidi con foraggi più nutrienti e gustosi.

3. Somministra prima i foraggi più scadenti e serba per ultimo quelli più ghiotti.

4. Condisci con sale da cucina i fieni slavati, leggermente deteriorati, così l'animale li prenda più volentieri e li digerisca meglio.

5. Non porre mai davanti agli animali quantità troppo grandi di foraggio, perchè o viene disperso sulla lettiera o rifiutato per il fatto che lo stesso rimane imbrattato di bava.

6. Ricorda che il foraggio somministrato in piccole dosi ed a più riprese è mangiato più adagio e più volentieri dagli animali e meglio digerito.

7. La ripartizione della razione giornaliera agli equini ed ai ruminanti va fatta in guisa da poter sempre mettere loro davanti per la notte un po' di foraggio.

8. Alla chiusa d'ogni pasto offri sempre al bestiame un poco di fieno, del migliore che possiedi, specialmente se prima hai loro somministrato foraggi molto concentrati o liquidi o molli o poltigliosi.

9. E' meglio somministrare, quando occorra il caso, all'inizio del pasto i foraggi ordinari (secchi o veri) e poi quelli concentrati o le miscele di foraggi corti.

10. Pratica una giornaliera scrupolosa pulizia delle rastrelliere e delle mangiatoie, come pure degli arnesi impiegati per la distribuzione dei foraggi perchè così gli animali non resteranno disgustati dall'odore dei foraggi fermentati, imbrattati o decomposti rimasti nella greppia o nella rastrelliera.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8588 Boy's Suit, 4 to 8 years.

(Disegno di May Manton)

Ora che siamo entrati in primavera ed in California le giornate si fanno tiepide ed i ragazzi, le fanciulle amano stare all'aperto i due modelli che qui riproduciamo sono specialmente adatti ai fanciulli ed alle ragazze.

Il primo è indicatissimo anche per la scuola. E' una blouse che si indossa sopra una gonnella corta ed a pieghe e può essere tagliata col collo basso, rotondo o quadro, con maniche lunghe o corte, a piacere. Con materiale leggero, color rosa, etc, ricami in bianco è di un effetto graziosissimo e delicato. Può essere usato il French Serge ed anche di lana leggera.

Per le fanciulle di circa 12 anni occorrono 6 yards, di materiale largo 27 inches. Vi sono modelli per età che va dai 10 ai 14 anni.

L'EVOLUZIONE DEL GIARDINO

Siamo in Maggio, il mese dei fiori. Parliamo quindi del giardino, il regno dei fiori, la sede della primavera.

Il giardino — questo scampolo più o meno grandioso di campagna riveduta e corretta, che dà ombra e profumi alle nostre case, aggiunge decoro ai palazzi, mitiga l'aria fumosa dei quartieri cittadini — il giardino abbellì di buon'ora l'abitazione dell'uomo civile.

Tra quelle che furono in tempi assai lontani le sette meraviglie del mondo, chi non lo sa che figuravano i "giardini pensili" di Babilonia?

In tutta la Caldea pare che fosse diffusa la moda di costruire i palazzi sopra alti terrapieni a scaglioni, e questi ornarli d'alberi, di piscine, di simulacri. I re assiri, gran cacciatori di fiere, si compiacevano anzi di custodire in essi per dilettarsene nell'ore di svago contemplandone le mosse o assistendo ai loro pasti, tigri e leopardi, serpenti e leoni, che vivevano prigionieri in capaci e profonde fosse.

Troppo raffinata e gentile era la civiltà egiziana, perchè sulle rive del Nilo non si conosce l'arte d'improvvisare attorno agli edifici un paesaggio campestre, magari in proporzioni ridotte.

Fu assai tardi, quando già splendeva in Grecia il più fulgido sole della sua civiltà, che le città ebbero i loro passeggi alberati e le case i loro giardini dove

Come l'uomo ha bisogno dell'aria per vivere, così il MONITORE ha bisogno di amici e di abbonati. Diffondetelo.

il cipresso, bello ed inutile, grandeggiava pieno di nidi.

Ad Atene, l'Atene evoluta degli artisti, dei legislatori, dei filosofi, i giardini del Liceo e gli orti famosissimi dell'Accademo — da cui prese il nome l'Accademia, madre infelice d'una imperitura stirpe d'Accademie — furono passeggiate pubbliche dove olmi, platani e fichi s'allineavano in ombrosi viali.

Roma fu assai di buon'ora la città dei giardini. N'ebbero di meravigliosi per vastità e per bellezza di vegetazione i palazzi dei magistrati e i templi degli dei: n'ebbero le ville dei patrizi e le case dei liberti.

Coll'uso di dar ombra ai cortili per mezzo di pergolati dove l'uva d'oro maturava e l'edera stendeva la sua fresca trama, ogni dimora romana si può dire che ebbe nel mezzo il suo giardino. E vi biancheggiavano i simulacri divini, e le fontane vi cantavano sommesso.

E' certo ad ogni modo che essi erano troppo sopraffini epicurei e troppo intenditori del bello per non volere presso le case loro, nel cuore stesso delle loro abitazioni la frescura, il profumo, la riposante luce d'un giardino.

Nell'età imperiale sembra che a benefizio dei Cesari i giardinieri romani avessero creato nuove bellezze facendo dei giardini altrettanti paesaggi naturali in miniatura folti di alberi e popolati di chioschi e di tempietti. Tali furono i giardini di Nerone e quelli, di cui in parte sopravvive la magnificenza, della villa Adriana.

Nel Medioevo, che a tanta grazia della vita rinunziò

senza volerlo nè saperlo, non dischiuse attorno ai suoi manieri sui dirupi o asserragliati nell'ardue mura, attorno alle sue case nemiche della luce e dell'aria, non dischiuse la ridente beltà dei giardini. Se qualche rosa rampicante portava l'omaggio della sua fioritura sotto le finestre della castellana, se le torri del maniero si vestivano d'edera e la vitalba correva tra la merlatura, al sommo degli spalti, troppo angusto era lo spazio nella cerchia delle mura feudali, troppo necessario alla difesa il terreno circostante, dove l'acqua del fossato ristagnava satura di putredine, perchè viottole ed aiuole dessero piacevole sfogo alle dame prigioniere, ai signori mal sicuri fuori di casa loro.

E le città come i villaggi dell'età di mezzo erano troppo radunati alla difesa perchè tra casa e casa si potesse aprire il verde di un giardino.

Il Rinascimento, con tante altre gioie dissuete che imparò dagli antichi, restituì all'umanità anche questa.

Foggiati dapprima secondo il gusto latino, i giardini italiani del secolo XV si andarono a grado a grado modificando con un criterio giustamente architettonico: quello di creare coll'edificio che erano destinati ad abbellire una nuova e più grande armonia.

Sparirono così dai giardini — per assecondare le linee rette e la disposizione orizzontale degli elementi architettonico, che caratterizzavano gli edifici del tempo — gli alberi d'alto fusto e le macchie d'arbusti.

Vi rimasero vaste erbose aiuole, di disegno rettilineo, chiuse tra basse e fitte siepi accuratamente tagliate; qua e là ad intervalli regolari vi drizzarono la loro chioma ben tonduta alberelli di lauro o di bosso; vi biancheggiarono statue e marmoree fontane.

Questa moda, introdottasi nel secolo XVI in Francia, vi ebbe tanto sviluppo, e tanta perfezione vi raggiunse l'arte di creare e coltivare tali architettonici

giardini, che l'una e l'altra divennero gloria francese.

Giardini alla francese si ebbero in Russia come in Fiandra, in Austria come in Polonia. Carattere più schiettamente paesano conservarono i giardini in Italia, dove troppo viva e bella era la tradizione cinquecentesca, e dove ne furono creati di magnifici nelle principesche ville di Toscana o nel Lazio, attorno alle reggie che i grandi artisti diedero alla vanità degli innumerevoli principi.

Anche in Spagna i giardini d'Andalusia non perdettero per volgere di moda la loro caratteristica bellezza, ugualmente dovuta all'esuberanza della vegetazione ed alla pittoresca maestà delle fogge moresche.

Nel resto d'Europa i giardini furono, e lo rimasero, fino al secolo XVIII, francesi. Meno piatti, meno sguarniti di quanto prima fossero, divennero nei Seisento e nel Settecento, epoca in cui prevalse il gusto delle alte spalliere di verzura, foggiate a muri, ad archi, a tempietti.

Tra gli artisti che in Francia si dedicarono esclusivamente al disegno dei giardini, eccelle su tutti il Lenotre. E la sua maniera è consacrata in opere perfette come i giardini di Chantilly, di Sceaux, di Versailles. Francese fu ancora quel Valadier che a Roma creò la coreografica bellezza del Pincio.

Ma sullo scorcio del Settecento gli Inglesi cominciarono ad imitare nel loro paese i "giardini-paesaggio" che i Cinesi, da epoca immemorabile avevano immaginato; e tanto bene s'appropriarono il genere, che il giardino cinese — "mutatis mutandis" — divenne il giardino inglese.

Il popolo americano ha un vero culto per i giardini. Prova ne sia l'importanza dei Parchi o giardini municipali posseduti dalle città, anche le più piccole.

L'ISTRUZIONE PROFESSIONALE DEI CONTADINI

Il vero grande nemico del progresso agrario nel nostro paese è l'ignoranza.

Diffidare dei suggerimenti razionali, temere le innovazioni anche se controllate ormai da anni di esperienze sicure, negare le verità lampanti come luce del sole, per il gusto di seguire le pratiche dei nonni e bisnonni, è un voler rimanere inerti e neghittosi nel periodo in cui tutto è moto ascensionale, nel periodo in cui, sopra tutto e anzitutto, la patria chiede ad ogni buon cittadino lo sforzo individuale che dà il progresso e il benessere collettivo.

Oh, quante volte si son sentiti deridere coloro che insegnavano le nozioni della nuova agricoltura; quante volte si son sentiti chiamare dei "teorici" quasi a titolo di scherno. Eppure, son questi "teorici" che hanno insegnato a raddoppiare i raccolti mercè l'adozione di buone rotazioni e dei concimi chimici; sono essi che ci hanno salvato i vigneti dal flagello dell'oidio prima, della peronospora poi e della filossera oggi; sono essi che hanno, con un complesso di saggi suggerimenti, spronata la produzione lorda agraria italiana portandola da 4 a 7 milioni di lire.

La scuola occorre, ma la scuola rustica, adatta ai contadini e che lasci "contadini" e non crei degli spostati; la scuola che faccia scuotere di dosso l'atavica cappa del pregiudizio, che redima le coscienze dalla schiavitù dell'ignoranza; che avvii all'osservazione, all'esperimento, alla ponderata e feconda innovazione.

Con vivissima soddisfazione abbiamo veduto in questi giorni trasformarsi la scuola di agricoltura Vincenzo Luparia sorta per benefica donazione di un illustre monferrino, a S. Martino di Rosignano, in una scuola per contadini. Fu l'avv. comm. Luigi Lavagno, il degnissimo presidente di quell'istituzione, ad attuare il provvido piano che, coll'ausilio del per-

sonale della Cattedra di Casale, darà indubbiamente i migliori frutti veramente pratici.

Abbiano le iniziative qui ricordate molti imitatori e il nostro paese avanzerà sollecito nella via di quel progresso agrario che è la molla e la ragione prima della redenzione economica sua.

A. Marescalchi.

* * *

Abbiamo voluto riprodurre questo interessante ed istruttivo articolo del Prof. Arturo Marescalchi (dall'Italia vinicola ed agraria) perchè lo riteniamo indicatissimo anche per i farmers italiani nello stato di California.

Dice l'agronomo Giovanni Failla che l'agricoltore senza istruzione è come un navigante senza bussola. E' vero, l'istruzione è il grande faro che illumina, indirizza, corregge e ci guida in porto sicuro.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto "clean news, clean advertising" che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

Vol. II SAN FRANCISC[illegible]

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

L'IMPORTANZA dell'IRRIGAZIONE in CALIF.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., JUNE, 1915 No. 10

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

QUESTIONI DEL GIORNO

AGLI ABBONATI E LETTORI

L'Editore di questa Rivista, il Dr. Arturo Spozio, è stato richiamato sotto le armi nella sua qualità di tenente della riserva ed ha ricevuto l'ordine telegrafico di raggiungere il suo Deposito (91.mo Reggimento Fanteria, Varese).

Egli si è messo a disposizione dell'Ufficio del Consolato Italiano di San Francisco che sta facendo le pratiche per la trasferta da qui a Varese. Esperite le pratiche il nostro Editore partirebbe verso il 19 di questo mese per poi imbarcarsi a New York sul "Duca d'Aosta" che partirà il 26 di Giugno per Genova.

Naturalmente il MONITORE CALIFORNIANO non può e non deve sospendere le pubblicazioni: perciò furono fatte le opportune pratiche per assicurarne il regolare funzionamento. Buona parte delle sue colonne verranno dedicate agli avvenimenti storici che stanno compiendosi nel bacino dell'Adriatico, ed ogni numero della Rivista conterrà delle corrispondenze dall'Italia sulla guerra.

Intanto l'Editore ringrazia gli avvisanti ed abbonati per il loro solido patrocinio sul quale fa affidamento durante la sua assenza, patrocinio che è indispensabile per la vita ed il successo di questa Rivista per la quale ha sofferto tante privazioni ed ha fatto tanti sacrifici.

Ma assai più che la vita ed il successo del MONITORE, all'Editore stanno a cuore i destini della Patria e dei nostri fratelli.

LE CASSE POSTALI DI RISPARMIO

Il Dipartimento Federale delle Poste ha deciso di apportare una innovazione nel funzionamento delle Casse Postali di Risparmio, innovazione che sarà di grande importanza pratica.

Col primo di Luglio p. v. gli Uffici Postali saranno autorizzati ad aprire degli acconti anche a mezzo della Posta.

Attualmente si possono fare dei depositi, nelle locali Casse di Risparmio, soltanto in persona e per ritirare i depositi, in parte, o nel loro totale, bisogna presentarsi personalmente.

Col primo di Luglio invece si potrà spedire del denaro per posta ed aprire dei libretti postali di risparmio e così pure si potranno ritirare i depositi a mezzo di lettera.

Questa innovazione fu studiata ed esperimentata dal Postmaster General Burleson. Dimostrata la sua praticità l'innovazione sarà applicata in tutti gli uffici Postali che fanno il servizio di Casse Postali di Risparmio, negli Stati Uniti.

Ogni persona che vive nelle campagne, che ha compiuto il 10.o anno di età, potrà staccare dei libretti di deposito scrivendo al Postmaster e unendo il denaro.

Anche le donne maritate possono staccare dei libretti senza bisogno dell'autorizzazione del marito.

E' assolutamente vietato ai funzionari degli Uffici Postali di dare informazioni sull'ammontare del deposito presso le Casse Postali di Risparmio dei singoli individui. Nemmeno il marito è autorizzato a sapere quanto denaro è depositato alla Cassa Postale di Risparmio dalla moglie.

Con questa innovazione viene notevolmente allargato il campo d'azione delle Casse Postali di Risparmio che in pochissimo tempo sono diventate oltremodo popolari in tutti gli Stati Uniti.

GUERRA E FINANZA

Pubblichiamo questo articoletto che certo interesserà gli studiosi. Fu scritto poche settimane prima che scoppiasse la guerra fra l'Italia e l'Austria.

Quanto costerà la guerra oggi all'Italia? Nè più nè meno che venticinque milioni al giorno. Forse qualche milione in più, non certo un milione in meno. Desumiamo questa notizia da un severo e poderoso studio che "Victor" ha pubblicato sulla "Nuova Antologia". "Victor" calcolando su un'entrata immediata

dell'Italia in campagna fa i conti su i cinque mesi di guerra che, almeno (e, Victor ritiene siano anche troppi!) il nostro paese dovrebbe affrontare. In questi cinque mesi di guerra dovrebbe tener sotto le armi due milioni di uomini, così ripartiti:

800,000 combattenti in prima fila e sempre al completo;

800,000 uomini in seconda fila, per difendere i fianchi e le Alpi, per sostenere la prima fila e riempirne i vuoti;

400,000 uomini, in terza fila, per la difesa interna, l'ordine pubblico, la custodia delle ferrovie, i depositi, la sanità, il commissariato, ecc.

Dopo tutto, le guerre più ancora delle accademie si fanno o non si fanno. Non è sopra un milione di uomini, che possiamo giuocare l'esistenza della patria nelle terribili complicazioni attuali.

Ma passiamo alle critiche finanziarie. La sola previsione è quella di 400 milioni al mese di spese vive di guerra: ma purtroppo le cifre di ogni giorno la dimostrano troppo mite. La stampa italiana ha pubblicato poco fa una previsione di 500 a 600 milioni di spesa al mese per il nostro paese e crediamo sia assai più vicina al vero.

Veramente quando la previsione venne fatta, non erano ancora stati pubblicati i conti recenti che danno una spesa, nel primo semestre, di 1770 milioni di lire al mese per la Germania e di 1350 milioni di lire al mese per la Francia. In ragione di popolazione ciò darebbe per l'Italia circa 800 milioni al mese. Che la guerra duri qualche tempo di più o di meno, pur troppo il nostro paese, nel caso di intervento immediato, non potrà sostenerla con meno di 5 miliardi di spesa compreso un miliardo iniziale.

L'Italia dovrà dunque prevedere questo carico di 5 miliardi, che al 5 per cento — la Francia ha già prestiti al 5.65 — rappresentano 250 milioni. E aggiungendovi le spese di Libia, le minori entrate, ecc., arriviamo a 350 milioni l'anno carico, cifra che uomini competenti ed imparziali, lungi dal ritenere pessimista considerano modesta.

Qualcheduno che si è occupato della questione, ha preveduto per soli 2 miliardi di carico totale e di 1000 milioni all'anno di spesa costante, nel caso di intervento immediato dell'Italia. Grave errore! Perchè circa 2 miliardi di carico, il Tesoro li avrà già al momento dell'entrata in guerra, prima di avere sparato un colpo di fucile! La situazione del Tesoro al 29 febbraio, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale del 20 marzo presenta queste cifre, su cui attiriamo l'attenzione dei lettori.

Spese in Libia da sistemare Lire 725,000,000; maggiori spese 1914-15 L. 940,000,000; totale Lire 1,665,000,000.

Si tratta in cifre tonde di un miliardo e 700 milioni di carichi, già esistenti e da liquidare, fra spese di Libia, spese civili e ferroviarie e preparativi di guerra. Oltre a ciò si hanno già nel 1914-15 più di 100 milioni di minore entrata, sopratutto per il grano e le ferrovie. E tutte le spese vecchie e nuove, verranno a pesare sul bilancio futuro, a guerra finita. A conti fatti due miliardi di carico sono già alle viste, se non sopraggiunti. Ciò che spenderemmo per la guerra — siano due o quattro miliardi — sarebbe in più e lascerebbe il suo peso annuale sul bilancio.

IL VITTORIOSO CONCORSO DELL'ITALIA ALLA NOSTRA ESPOSIZIONE

La partecipazione dell'Italia all'Esposizione del Panama Pacific fu coronata, come prevedemmo, dal più lusinghiero successo.

Al gruppo dei nostri padiglioni, ideato dall'architetto Marcello Piacentini, fu assegnato l'unico Grand Prix di architettura.

Così pure l'unico Grand Prix per la pittura fu assegnato con VOTO UNANIME al nostro grande pittore veneziano Ettore Tito i cui mirabili lavori hanno suscitato la ammirazione di tutto il pubblico intelligente.

Inoltre i pittori italiani hanno riportato: 2 medaglie d'onore, 12 medaglie d'oro e 7 medaglie d'argento.

E gli scultori hanno riportato: 5 medaglie d'oro; 4 d'argento; 2 di bronzo e 3 menzioni onorevoli.

Ecco la lista dei nomi degli artisti premiati:

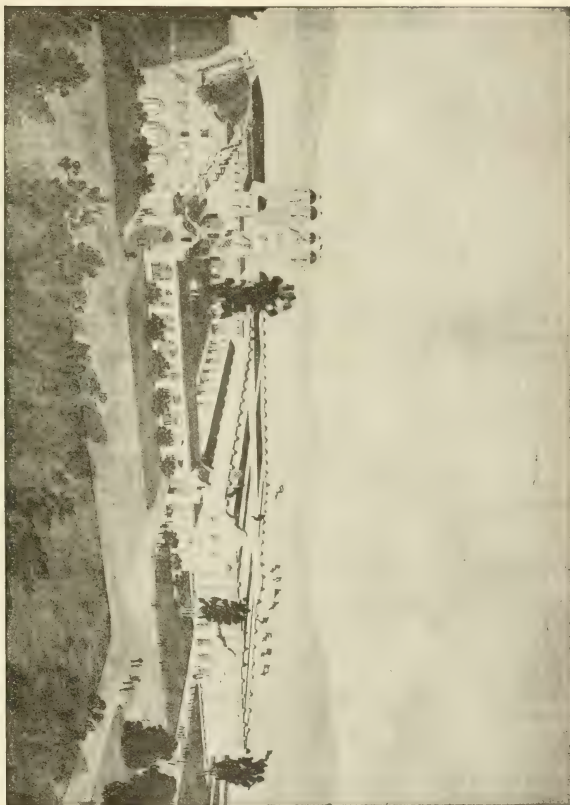
Pittura — Grand Prix: Tito Ettore. — Medaglia d'onore: Carlandi Onorato — Innocenti Camillo. — Medaglie d'oro: Caromaldi Umberto, Bazzaro Leonardo, Ciardi Guglielmo, Ciardi Beppe, Ciardi Emma, Brass Italio, Scattola Ferruccio, Mantessi Giuseppe, Lionne Enrico, Nomellini Plinio, Irolli Vincenzo, Ferrugati Visconti.

Medaglia d'argento: — Belloni Giorgio, Piacentini Matilde, Sambo Edgardo, Rhò Camillo, Corsi Carlo, Noci Arturo, A. Busi.

Scultura. — Medaglia d'oro: Giuseppe Graziosi, Arturo Dazzi, Antonietta Pagliani, Luigi Amigoni, Renato Brozzi. — Medaglie d'argento: Angelo Del Santo Raffaele Romanelli, Ermenegildo Lippi, Alessandro Vedani. — Medaglie di bronzo: Giovanni Prini, Giuseppe Guastalla. — Menzione onorevole: Antonio Maraini, Attilio Selva, Ercole Drei.

Un semplice e buon metodo di conservazione dei carciofi

Uno dei migliori mezzi di conservazione per mezzo dell'essiccazione è il seguente descritto da F. La Marca in "Agricoltore del mezzogiorno". Si levano le foglie (brattee) esterne, che essendo troppo dure non riuscirebbero mangiabili, si taglia il gambo e la punta del piccolo cono risultante e quindi si tagliano longitudinalmente, dividendoli in porzioni più o meno numerose a seconda della grossezza del carciofo; dopo di che si immergono nell'acqua bollente. Dopo pochi minuti (da 5 a 10) i carciofi sono estratti e posti ad essiccare al sole sopra graticci non metallici riparandoli dagli insetti. Allorchè hanno raggiunta una essiccazione sufficiente le fette di carciofo vengono stratificate entro un vaso di vetro spolverando ogni strato con un po' di sale.

I vasi si chiudono ermeticamente o con un tappo smerigliato oppure con tappo di sughero imbevuto di paraffina. Prima di usarli si tengono alcune ore in acqua fresca per farli rinverdire.

IL MAESTOSO PALAZZO DELLE CONTEE DELLA CALIFORNIA ALL'ESPOSIZIONE

NORME D'AGRICOLTURA RAZIONALE

La scacchiatura della vite

L'operazione della **scacchiatura**, che è di grande beneficio ed utilità alle viti, è praticata verso la fine di maggio (epoca considerata la migliore) ed i primi di giugno.

Dalle informazioni che attinsi da parecchi vticultori mi risulta che questa operazione è poco, per non dire affatto, praticata. Ritengo quindi opportuno dare qui alcuni cenni intorno all'importanza di questa operazione.

Premettiamo innanzi tutto che l'agricoltore moderno, che mette in pratica i dettami della scienza agraria e coltiva i suoi terreni razionalmente si preoccupa di regolare, moderare e limitare con criterio la produzione degli alberi. Sono persuasi anche i profani che una vite quando dà un prodotto moderato, normale, lo dà buono e di continuo, mentre invece lasciandola in balìa di sè stessa o della natura, produce dei grappoli in grande abbondanza ma che non sono nè belli, nè grossi nè gustosi. La vigna si sfrutta prestissimo ed al quindicesimo anno sembra che sia vecchia di mezzo secolo. I vini prodotti da tail vigneti non possono essere veramente buoni e duraturi.

Si sa, più o meno, che si usa di potare le viti da ottobre a febbraio. Amarzo, al risveglio della vegetazione, appariscono i nuovi tralci, sempre assai numerosi, il doppio, cioè del numero regolare. Supponendo che una vite adulta abbia quattro branche e così circa 8 "pote" a due gemme si sviluppano 16 nuovi tralci, portanti ciascuno i suoi rispettivi grappoli d'uva che sono uno o due (qualche volta niente) così che questa vite dà in media 24 grappoli che dovrebbero bastare per soddisfare anche il più esigente. Però la vite ha numerose gemme in tutto il ceppo, ed emette moltissimi tralci extra, dalle "pote", ed una parte di questi portano pure grappoli che alle volte maturano assai bene causando però il deperimento dei grappoli regolari.

L'ingordo desiderio di un profitto immediato, causa di tanti insuccessi, suggerisce al vitcultore di non eseguire l'operazione della scacchiatura per risparmiare tempo e fatica e per lasciare alla vite numerosi tralci e grappoli in quantità quasi doppia del prodotto regolare che essa potrebbe dare.

Ma il viticultore razionale invece ricorre all'operazione della scacchiatura che però deve essere fatta da operai pratici ed esperti. Il viticultore, munito di un coltello a lama curva e fissa, esamina i tralci e sopprime tutti i superflui lasciando alla vite una ramificazione regolare. Questi rami, liberati dai parassiti, prenderanno una vitalità maggiore.

La vite, se è in un terreno fertilissimo e ben coltivato oltre ai tralci superflui emette, all'ascella delle foglie, altri polloni che si sviluppano secondo la vigorosità della pianta stessa. Anche questi polloni sono nocivi ed il viticultore farà cosa assai buona a sopprimerli. in giugno, almeno, una gran parte.

Naturalmente la vite non parla, ma il viticultore può conoscere i suoi bisogni guardando l'aspetto della pianta. Se è trascurata, abbandonata a se stessa, i suoi lavori sono ricompensati da una magra vegetazione, da uno scarso prodotto e da un cattivo vino. E a questo proposito ricorderò ai negozianti di vino che acquistano uva da vino dai viticultori che farebbero bene a osservare lo stato culturale dei vigneti, perchè non basta la rinomanza delle località.

Molto spesso una sola operazione errata nel trattamento delle viti durante l'anno può causare il deperimento del vino prodotto dalle loro uve.

Si richiede molta esperienza e pratica nell'operazione di potatura ma non minore esperienza è richiesta dalla scacchiatura. Perchè eseguita male può causare dei danni gravissimi all'intera pianta.

Agr. **Giovanni Failla.**
University Farm, — Davis, Cal.

(N. d. R. — Il nostro collaboratore Sig. Failla è competentissimo in questo ramo. Per molti anni egli si è dedicato alla coltura della vite, razionalmente, in Sicilia, dove egli nacque, ed è pronto a rare consigli e pareri gratuiti ai lettori del MONITORE che lo desiderano).

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

Il mese di Giugno

Mese di grandissima attività, in ogni ramo d'agricoltura. Nel frutteto e nelle vigne l'agricoltore deve sorvegliare perchè le piante non siano colpite dai parassiti, vegetali ed animali, che si formano in questa stagione, coadiuvati dal bel tempo. Il frutticultore che vuole riuscire nel suo lavoro deve mantenersi sempre sulla linea del fuoco, perchè i nemici sono sempre pronti all'attacco.

Si solfora nei vigneti, si eliminano i polloni ed i gettoni parassitici, si ripassa fra i filari d'alberi col tritura-zolle per conservare l'umidità, si applica con criterio l'irrigazione nei luoghi dove è necessaria, etc.

In Giugno si raccolgono le ciliegie, le prime albicocche, pesche, e le molte varietà di berries o more delle quali in America si fa un consumo larghissimo.

Nel frattempo il frutticultore deve preparare i locali e le boxes per l'impaccazione e la spedizione della frutta che sarà pronta nel mese prossimo, susine, prugne, mandorle, etc.

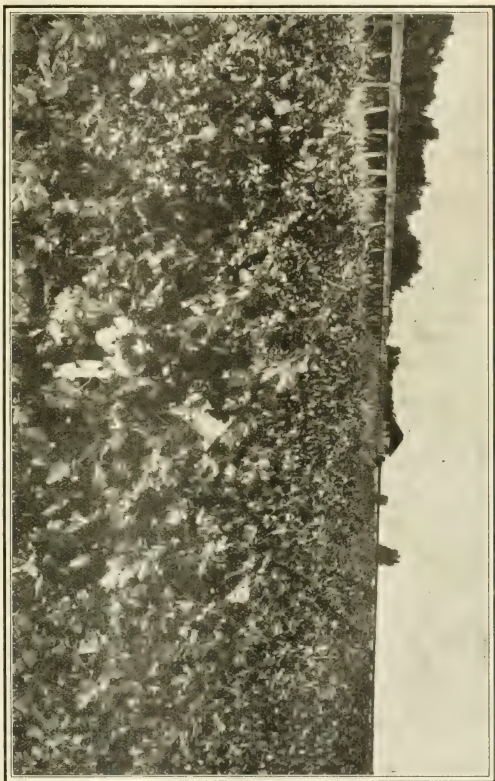
Il metodo migliore per distruggere le erbacce è quello di passare alla mattina con un erpice a mano e scalzare le loro radici: abbandonate a sè stesse le erbe così trattate appassiscono e muoiono in poche ore sotto i raggi del sole.

La fioritura delle rose volge alla fine: per avere una seconda abbondante rifioritura bisogna concimare il rosaio, eliminare i gettoni e inaffiarlo abbondantemente.

In Giugno si possono seminare piante di fiori e vegetali che fioriscono poi d'autunno e d'inverno.

La buona e previdente massaia impiega parte del suo tempo nel preparare le conserve di fragole e di more che sono abbondantissime ed a buon mercato.

Insomma il mese di Giugno è uno dei mesi che richiedono una grande attività da parte del contadino.

UN VIGNETO IN PIENO SVILUPPO NEI DINTORNI DI MERCED, CAL.

LA DIFESA DELLE VITI

L'importanza delle polveri

Si dà generalmente troppo poca importanza ai trattamenti colle polveri. Tutta la preoccupazione del viticultore sembra quella di salvare le foglie, di avere una florida vegetazione.

Che il fogliame sia interessante, sopratutto pei tralci a legno dove la ricca presenza di foglie significa largo immagazzinamento di materiali di riserva e abbondante provvista di nutrimento per le gemme che l'anno seguente dovranno darci prodotto, nessuno può mettere in dubbio.

Ma, se non andiamo ingannati, siccome la vite si coltiva per far uva, è di primissima importanza salvare i grappoli che appaiono sulle viti. Ora, anche i grappoli vanno terribilmente soggetti alla peronospera (e invece d'ordinario non ci si preoccupa che di salvarli dall'oidio, l'antica crittogama, spolverandoli di zolfo semplice) e vi vanno soggetti specialmente da giovani, appena spiegati. Sul cappuccio del fiore delle viti vi sono da 20 a 30 stomi, sull'ovario fecondato da 15 a 20 stomi. Questi stomi sono le boccuccie aperte per la respirazione, sì, ma anche per l'infezione peronosperica. Quando i chicchi sono già formati l'infezione non può avvenire più che sui peduncoli e sui racemi, d'onde invade poi il chicco; ma sulle infiorescenze l'attacco è diretto e micidiale.

Questo ammesso, è evidente che i soli trattamenti liquidi colla consueta poltiglia e colla pasta Caffaro, (quest'ultima però aderisce più dell'altra) tanto efficaci per difendere il fogliame, non bastano a salvare i grappoli, perchè questi liquidi non permangono così e in tal misura da costituire una protezione sicura contro gli attacchi della peronospera.

Se, adunque, vogliamo salvare i grappoli — e sarebbe strano che questo non fosse il programma dei viticultori — dobbiamo far arrivare sui grappolini stessi delle polveri contenenti rame.

Usare semplicemente dello zolfo senza rame vuol dire esporsi agli attacchi della peronospera che in pochi giorni fanno annerire e disseccare i grappolini giovani, oppure fanno allessare e cadere i chicchi formati all'epoca della invaiatura.

Anzi, di più. Lo zolfo ramato soltanto al 3% non basta. Ormai l'esperienza di questi ultimi anni, lo provò in modo sicuro. La polvere che, per le prove fatte da tre anni in diverse regioni, ha meglio corrisposto per una efficace difesa dei grappoli è quella all8% o al 10%. E' superfluo l'usare tutto zolfo; anzi una migliore aderenza si ottiene sostituendo parte dello zolfo con gesso finissimo o con talco o con calce in polvere. La miscela così viene a costar di meno che se fosse fatta con tutto zolfo ed è più efficace. Si può usare questa proporzione: zolfo 50 parti, gesso finissimo (passato al setaccio) 42 o 40 parti; solfato di rame macinato 8 o 10 parti.

Si possono trovare queste polveri già preparate in commercio, ma... guardare all'onestà di chi le prepara!

Al posto del gesso può usarsi calce bianca in polvere, oppure da spegnersi. Un metodo pratico e buono per prepararsi una miscela zolfo-calco-cuprica è questo: sciogliere 25 chilogrammi di solfato di rame in 50 litri d'acqua; con questa soluzione spegnere 50 chilogrammi di calce bianca grassa e dopo 24 ore mescolarla a 200 chilogrammi di zolfo.

Con simile preparazione, che è alla portata di tutti, il solfato di rame viene a trovarsi in uno stato di suddivisione più propizio per aderire bene sulle parti delle viti umide per rugiada.

Queste polveri, applicate a tempo opportuno, e cioè prima che appaiano le "macchie d'olio" caratteristiche, gioverebbero forse a preservare anche il fogliame dalla peronospera, specie nelle regioni a poche pioggie, sicuramente però e sempre salvano i grappoli, ciò che è essenziale, perchè le comuni poltiglie non li salverebbero.

Questi trattamenti polverulenti (naturalmente essi bastano anche a salvarci dall'oidio, essendo stato dimostrato che contro l'oidio vale assai meglio la miscela di zolfo e calce anzichè il solo zolfo) vanno fatti preventivamente: sopratutto sui grappolini giovani prima della fioritura, poi poco oltre la metà di giugno e più innanzi a fine di luglio prima dell'invaiatura, per ricordare solo i tre momenti in cui di ordinario nei nostri climi si verificano infezioni. Del resto, buona regola è intercalare sempre fra un trattamento liquido e l'altro una di queste provvidenziali polverizzazioni che ci liberano dall'oidio su tutta la vite e dalla peronospera sui grappoli.

Sarebbe certamente un grande ideale per poter difendersi completamente dalla peronospera soltanto con l'applicazione di polveri a base di rame; quale risparmio di mano d'opera e di attrezzi e acqua! Già ai tempi di Millardet, l'illustre scopritore del rimedio contro la peronospera, nel 1886 si provò di dare alle viti soltanto la "solfatina" che era miscela semplice di 90 parti di zolfo e di 10 di solfato di rame, e se ne ebbero risultati buoni, tanto che vedendo un vigneto trattato unicamente con questa polvere e senza liquidi il Millardet osservava che "l'effetto di questo rimedio passava notevolmente quello di ugual numero di applicazioni di ogni altro procedimento e anche l'effetto ottenuto con tre applicazioni di poltiglia bordolese".

Anche le polveri aventi composizione analogo a quella della poltiglia bordolese secca, ebbero a provarsi in passato. Ricordiamo fra le altre quella del David: 30 parti di calce grassa in zolle, fatta spegnere nella minor quantità di acqua possibile, poi aggiunta di 8 parti di solfato di rame sciolto in poca acqua: il tutto fatto poscia asciugare, e passato al setaccio. Simile polvere non cagiona bruciature. Anche di questa il Millardet diceva molto bene. Cinque applicazioni di essa alle viti equivalevano sensibilmente a tre applicazioni di poltiglia bordolese.

Di fronte al crescere delle spese intorno ai vigneti, dinanzi al fatto che oggi le polveri sono riconosciute indispensabili per la lotta contro la peronospera dei grappoli, riconosciuta la efficacia delle polveri cupriche, ci sembra sia il caso di riprendere la vita.

Mentre dunque raccomandiamo a tutti indistintamente di far uso di polveri cuprime per salvare i grappoli, vorremmo che su qualche vite si provasse a trattare completamente ed esclusivamente con polvere

cuprica e specialmente con quella a base di zolfo, calce e solfato rame sopra indicata, per vedere se possa ottenersi, senza trattamenti liquidi, una sufficiente difesa peronosperica. Tale polvere andrebbe data su piante ancora umide per rugiada, e data colle stesse razionali regole di osservazione che si conoscono per somministrare i liquidi, cioè alcuni giorni prima che finisca il periodo di "ncubazione" della peronospera. Badiamo di non fraintendere. Noi non diciamo di abbandonare i trattamenti liquidi: no: diciamo di provare solo su qualche vite quelle stesse polveri che raccomandiamo già con piena sicurezza per la difesa certa dei grappoli. **A. Marescalchi**

PENSIAMO ALLA MIETITURA

Il frumento va completando il suo ciclo di vegetazione colla maturanza. Dal terreno più nulla piglia; i materiali sparsi nelle diverse parti vanno emigrando verso la spiga, ed è necessario che questa emigrazione cessino le pioggie ed una brezza soffi di continuo per maggior prodotto possibile.

In attesa del desiderato momento della raccolta, il buon agricoltore deve pensare a mettere in ordine gli strumenti destinati alla mietitura, affine di non essere preso all'improvviso, cosa che succede con abbastanza frequenza nelle nostre campagne.

E' specialmente dove si usano le macchine che occorre procedere al riattamento, alle riparazioni. E' necessario che il proprietario da sè stesso esamini attentamente le sue macchine e provveda tosto, affine di non avere brutte sorprese a metà della raccolta.

ATTENTI ALLE VITI!

Le pioggie persistenti, unite all'aumentata temperatura hanno creato delle condizioni eccezionalmente favorevoli per lo sviluppo della peronospera, che qua e là ha diggià fatto la sua comparsa.

Occorre che il viticultore non si lasci sorprendere, potendo svilupparsi con violenza grande, per modo da distruggere completamente il raccolto.

D'ordinario il viticultore cura le foglie; ma non pensa che i grappoli possono in quest'epoca ricevere i maggiori danni. Ricordo che alla solita poltiglia bordolese all'1% è bene l'aggiunta di 125 grammi di sale ammoniaco che ne aumenta considerevolmente l'aderenza. Non si adoperi zolfo semplice, ma zolfo ramato al tre per cento, facendo uso di buone solfatrici, onde non si abbia spreco di materiale e la polvere anticrittogamica sia equamente distribuita quale tenuissima polvere su tutto il grappolo.

Le solforazioni alla fioritura sono le più efficaci, perchè in tale periolo risultano più frequenti gli attacchi della peronospera e dell'oidio (crittogama).

Le irrorazioni debbono alternarsi colle solforazioni, affinchè tutti gli organi della vite abbiano ad essere ugualmente protetti.

Sono cose vecchie, diranno alcuni, che tutti conoscono, ma che è bene ricordare, essendovi nelle nostre campagne ancora molti che si lasciando facilmente illudere e certe pratiche le trascurano volentieri.

Facciata occidentale del Palazzo dell'Educazione alla
Panama-Pacific International Exposition

IL CALDO, LA SETE, LE BEVANDE

Incitato dalla sferza del sole cocente dei mesi estivi, ricorderò in poche parole perchè si soffre molto il caldo, perchè e come il nostro corpo lotta con esso, perchè soffriamo la sete e che cosa dobbiamo fare per estinguerla.

Premetto innanzi tutto che una delle condizioni necessarie alla vita degli animali a sangue caldo (uccelli, mammiferi), compreso l'uomo, risiede nella costanza della temperatura del corpo, qualunque sia la temperatura variabile dell'ambiente in cui gli animali si trovano. Il nostro organismo è perciò capace allo stato normale di regolare la propria temperatura, per modo che quando ci troviamo in un ambiente freddo (oppure in inverno) aumentano le nostre combustioni organiche, e quindi aumenta la produzione di calore interno, mentre ne diminuisce al tempo stesso la dispersione attraverso la pelle; quando invece ci troviamo in ambiente caldo (oppure in estate) aumenta moltissimo questa dispersione di calore attraverso la pelle ed attraverso i polmoni.

Infatti il calore dell'ambiente esterno fa dilatare i vasi della nostra pelle e provoca in noi abbondante secrezione di sudore, il quale, evaporando, disperde, sottrae grande quantità di calore al nostro corpo. Così pure il caldo ci fa aumentare la frequenza delle respirazioni, per modo che aumenta la ventilazione polmonare e la eliminazione del vapore acqueo, e con essa aumenta quindi la dispersione del calore.

E' dunque veramente provvidenziale, per quanto possa riuscire fastitdioso, questo ufficio sudorifero della pelle, la quale disperde quasi come una valvola il calore superfluo, nocivo all'organismo.

Si calcola che la perdita media di calore, che si verifica attraverso la pelle di un uomo del peso di 82 chilogrammi, raggiunga in 24 ore circa 2092-2562 "calorie", vale a dire, corrisponde a tanto calore che, tradotto in forza meccanica, sarebbe capace di sollevare all'altezza di un metro un peso di circa 10 quintali ed anche più.

La importante funzione della pelle (sudore) si compie meglio quando la pelle stessa è tenuta pulita con lavande e bagni, per modo che sia resa libera dal grasso o sevo cutaneo, e ne siano mantenuti aperti i pori, dai quali sgorga il sudore.

Quando l'aria è umida, la secrezione ed evaporazione del sudore avvengono male, ed è perciò che noi sentiamo più caldo nelle giornate umide; mentre, quando l'aria è asciutta e sopratutto ventilata, l'evaporazione e la dispersione del calore dal nostro corpo avvengono più facilmente ,e noi possiamo godere di un certo senso di freschezza anche sotto il sole di luglio o di agosto.

Quando c'immergiamo nell'acqua per fare un bagno, proviamo di solito una sensazione di freddo, sebbene l'acqua sia magari più calda dell'aria sovrastante, perchè l'acqua è una buona conduttrice del calore, e quindi lo sottrae subito dal nostro corpo, il quale, appunto, perdendo repentinamente calore, riceve la sensazione del freddo. Nelle persone molto pingui, il fitto strato di adipe o grasso sottocutaneo ostacola la dispersione del calore interno, ed è perciò che esse si lagnano di solito maggiormente del caldo.

Col sudore si perde una grande quantità di acqua, nonchè una quantità variabile di altri prodotti organici (urea, grassi volatili, acidi); ed ecco sorgere quindi un nuovo inconveniente per l'organismo vitale, cioè la mancanza di acqua, che gli è tanto necessaria. Il bisogno di questo liquido si fa subito sentire tormentoso, con la sensazione penosa generale e locale della sete.

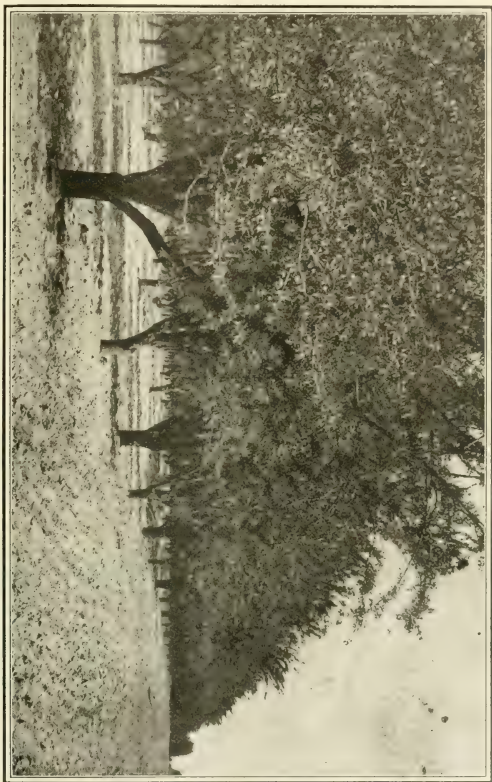
La sede locale di questa sensazione è, come tutti sanno, nella faringe o retrobocca e nella bocca (base della lingua e palato), ma questa sensazione locale indica la mancanza di acqua nell'organismo intero; tanto vero che, umettando o bagnando la faringe o il palato, si potrà risentire un refrigerio momentaneo, ma non si estingue la sete. Iniettando però l'acqua nelle vene, invece di farla bere, si riesce a calmare subito durevolmente la sete; ma questa, ripeto, ci indica il bisogno di acqua semplice, potabile, e non di vino e birra e mille altre bibite, con le quali si gonfiano lo stomaco certuni.

Dirò innanzi tutto che mi pare cattiva pratica quella di bere molti bicchieri di acqua durante li pasto, poichè si diluisce, con danno della digestione, il succo acido dello stomaco. E' meglio bere quando realmente si sente maggiore la sete, cioè due ore circa dopo il pasto.

Così pure non buono è l'abuso che molti fanno delle acque alcaline, compresa la gradevole Vichy, durante il pasto, mentre esse possono riuscire molto più utili, da sole o miste con un po' di vino, prima del pasto, per eccitare (mediante le goccioline di anidride carbonica che tengono sospese) la mucosa dello stomaco e secernere il succo digerente, e quindi per favorire l'appetito.

In questo stesso senso possono agire utilmente, oltrechè per la loro azione gustativa reale, le acque gasose in genere, e la seltz, che contengono anidride carbonica; e così pure sono buone, anche perchè tolgono più facilmente la sete, le bevande zuccherate e acidule in genere, con sciroppi, limonate, ecc., che vanno sotto il nome generico di bibite rinfrescanti. Riescono più utili, s'intende, specie per chi ha bisogno di molto nutrimento, le bibite di latte semplice o misto con cioccolato, bibite nutrienti più che dissetanti. Sono invece meno consigliabili tutte le bevande, che non sono veramente "naturali", a base esclusiva di acqua, come le bevande fermentate (vino, birra, sidro) e quelle aromatiche (caffè, thè, infusioni diverse): queste devono assolutamente essere usate con moderazione e temperanza, tanto più che si lasciano bere purtroppo, anche quando non si ha sete. Sono poi addirittura antigieniche e nocive le bevande a base di prodotti di distillazione, cioè l'acquavite, i liquori, i cosidetti apperitivi o tonici, eccitanti, ecc., l'uso delle quali riesce dannoso direttamente sullo stomaco, che ne viene a poco a poco irritato, e sull'organismo intero, che resta, a lungo andare, avvelenato dai prodotti alcoolici.

Si noti poi che nella stagione calda il nostro organismo ha molto meno bisogno, che in inverno, di sostanze generatrici di calore: zucchero, dolci, ecc.): onde è proprio necessario che almeno in estate venga praticata, rispetto alle bibite troppo alcooliche, la salutare virtù dell'astinenza.

G. CILENTI.

UN ORCHARD DI MANDORLI IN PIEN O SVILUPPO VICINO A MERCED, CAL.

MOLTIPLICAZIONE E COLTURA DEL RIBES

Il miglior modo di propagare il ribes è, senza dubbio, quello consistente nel butturare i rami d'un anno, scelti su soggetti fertili e sani. Si taglia un pezzo di ramo dal piede madre, a una lunghezza di 35-45 centimetri circa, praticando coll'innestatoio u ntaglio obliquo, a un mezzo centimetro circa dall'occhio inferiore. Bisogna fare quest'operazione in febbraio o ai primi di marzo, epoca la più conveniente. Si possono anche fare le butture col tallone (magliolo) cioè una parte di vecchio legno alla base. Delle esperienze comparative fra questi due mezzi hanno dato un risultato favorevole a quest'ultimo procedimento.

Quando le butture sono fatte e, per evitare che esse non si avvizziscano, bisogna metterle nella sabbia. In febbraio e fino anche ai primi di marzo si piantano le butture di Ribes in linee distanti l'una dall'altra circa 12-15 centimetri. Bisognerà badare affinchè la base dei rami riposi bene in fondo al buco, avendo cura di interrarvela e premervela bene col piantatoio.

Appena che i geli di marzo saranno passati, bisognerà rassodare le butture, se queste fossero state sollevate o mosse. Durante i mesi di aprile o di maggio, sarà bene mettere uno strato di vecchio letame polverizzato fra le linee, per conservare la terra ben fresca. E' questa una precauzione indispensabile, se si desidera che le butture riescano. Nell'estate abbisognerà però bagnare il concime in questione, sempre allo scopo di mantenere la freschezza.

Si sa che i ribes e l'uva spina, benchè non esigenti sulla natura del terreno, non vengono bene che in suolo fresco e che le terre argillose o calcaree non sono loro confacenti. Bisogna dunque tenere conto di questa preferenza se si vogliono avere dei soggetti di grande reddito e di frutti soddisfacenti.

Si coltiva il ribes sotto diverse forme: a cespuglio, in cordone orizzontale, a fuso o piramide, ed in spalliera. La prima forma è molto diffusa: però bisogna fare attenzione che i rami non siano, nè troppo serrati, nè troppo intrecciati, in modo che i raggi del sole possano penetrare ovunque, affrettando la fruttificazione.

Se si coltiva a cordone si pianterà a intervalli di 30 cm. circa. Si tagliano allora le pianticelle a 20-30 cm. dal suolo, sui due occhi di fianco, dopo di che si dirigono i rami in modo che, verso il secondo anno, essi s'intreccino colla pianta vicina. Man mano che le piante si sviluppano, si spunteranno a cinque foglie. La contro spalliera deve raggiungere una totale altezza di metri 1.50-1.60 e fino a quando essa non sarà a questa completa formazione, si taglierà ogni anno per una lunghezza di 30-35 cm.

Una delle forme migliori è però il "fuso". Per ottenerlo si piantano soggetti di 2-3 anni a una distanza di un metro. Si raddrizza il più vigoroso ramo, il quale servirà di "freccia" e lo si taglia per una lunghezza di 50 centimetri al massimo, mentre si taglieranno gli altri rami a 4-5 occhi. Man mano che questi si svilupperanno si sopprimeranno le gemme a sei foglie: il fusto dovrà avere un diametro di non più di 35 cm. e la sua altezza totale non sorpasserà i metri 1.75.

Queste due ultime forme sono più usate e assai preferite di quella a cespuglio.

Da un buon numero d'anni si vedono spesso ribes ed uva spina innestati ad alberetto ad un'altezza di un metro, i quali hanno una magnifica testa. Questa forma sembra che dia anche molti frutti. In talune località il ribes è purtroppo attaccato dalla Diapsis; il coltivatore sorvegli e prevenga il malanno colle consuete cure insetticide.

Fregio decorativo sul portone del Palazzo dell'Educazione

IL MIELE

Quali sono i caratteri del buon miele? Conviene dire che non tutto il miele che il commercio fornisce è buono. Il prof. Sartori così lo definisce: "il miele fresco deve presentare i caratteri seguenti: deve essere chiaro, trasparente, filante, di sapore soave ed aromatico. Quanto al colore, da taluni si preferisce il bianco, da altri il giallo e dopo qualche tempo che è stato raccolto, e specie al principio dell'autunno, esso deve presentarsi granuloso, biancastro, trasparente, duro. La granulazione è la miglior prova della sua purezza. Il miele molto puro si indurisce tanto quanto lo zucchero candito e può conservarsi a lungo, fino oltre i 50 anni, mantenendo le sue qualità. I mieli d'Italia, in genere, sono da preferirsi, essendo ottimi per uso da tavola; ma il primato, ad onore del vero, è tenuto dai mieli della Liguria. Il miele della Liguria, quello primaverile specialmente, è aromatico per eccellenza, profumato e di colore giallo, per la maggior parte del nettare di fiori da frutta: mandorlo, pesco, cedro, arancio, e del pitosforo, pianta ornamentale da giardino e di fioritura compatta: ai primi abbassamenti della temperatura forma grossi cristalli, granula e indurisce nell'inverno. Quello autunnale, di colore bianchissimo, quasi solo di fiore di nespolo, coi primi freddi cristallizza, formando dei piccoli grani bianchi ed indurisce notevolmente: anche questo è molto aromatico.

Come ha origine il miele? I lettori sanno che il miele non è che il nettare o succo che si trova nel calice dei fiori e il trasudamento delle foglie di alcune piante. Viene succhiato dall'ape e passando per le vie e cavità digestive subisce profonde trasformazioni per le quali si cambia in miele. La costituzione chimica del nettare, secondo il Braconnot, sarebbe: zucchero di canna 13%, zucchero non cristallizzabile 10%, acqua 77%. Nel miele invece si trova la gomma, la mannite, il glucosio. Questo cristallizza in grani compatti e agglomerati, metamorfosi detta granulazione del miele. Nel miele si trovano ancora sostanze aromatiche che lo profumano, la cui natura e composizione varia a seconda della specie dei fiori visitati dalle api. Vi sono ancora: una sostanza colorante gialla, sostanze grasse, sostanze azotate, granuli di polline. Avvi albumina, latticina e una materia resinosa. Il miele — i lettori lo sanno — costituisce un ottimo alimento; nei tempi più remoti fu sempre tenuto in grande considerazione: Greci e Romani allevarono le api per averne il prodotto prezioso.

Cerchi invano coll'arte e col lavoro
D'adunar senza l'ape tal tesoro...

Così del miele scriveva il Cadolini; ma il miele è una vera ed ottima medicina. Il Denter così ne scrive: "l'uomo ha nel miele una delle migliori forme di nutrimento e di medicina: per esso noi andiamo immuni dalla indigestione. Il miele puro dovrebbe trovare luogo in ogni famiglia. I fanciulli lo preferiscono steso su fette di pane: meglio ancora se sarà preceduto da uno strato di burro. Il miele puro è l'alimento più sano e facile a digerirsi e contiene un principio proprio all'alimentazione ed alla vita dell'uomo".

LE OFFICINE DELLA REDWOOD MANUFACTURERS COMPANY

Una delle più grandi officine per la costruzione dei Silo — di cui abbiamo trattato largamente nell'ultimo numero — è quella che appartiene alla Redwood Manufacturers Company. Lo stabilimento sorge a Pittsburg, nella Contea di Contra Costa, dove vivono molti italiani.

In questo stabilimento si fabbricano tinozze o tanks per l'acqua, tubi per il trasporto dell'acqua, in legno, silo per la conservazione a fresco dei foraggi, finestre e porte, etc.

Oltre alle officine lo stabilimento è munito di una segheria elettrica, e di un molo privato dove approdano i vapori mercantili per scaricare e caricare i prodotti.

Nel magazzeno per l'essiccamento del legname sono collocati circa 40 milioni di piedi cubici di legname, disposto secondo le regole della tecnica. Questo enorme deposito a mano a mano che è usato nello stabilimento viene rimpiazzato con altro materiale tutto di legno di Redwood o abete rosso.

Il dipartimento meccanico e gli uffici dell'Amministrazione sono situati al sedicesimo piano dell'Hobart Building all'angolo di Market e Montgomery Street in San Francisco.

I nostri farmers che desiderano dei preventivi per la costruzione di Silo, impianto di pipes, tanks od altro, si rivolgano a questa ditta. Saranno cortesemente trattati.

La figura che qui riproduciamo rappresenta i magazzini ed i depositi di questa colossale ditta che fa onore all'industria della California.

UN BUON INSETTICIDA

A coloro che hanno nei vigneti presenza di cochylis ed eudemis, e nei frutteti la triste compagnia di vari lepidotteri, raccomandiamo di voler adottare il nuovo insetticida frutto dei pazienti studi dei dottori Hubert e Alba, la **Quinidyle.** Essa sorpassa di molto, come energia distruttrice degli insetti e come durata, gli effetti della nicotina e non ne ha gli inconvenienti.

Mettendone un litro in un ettolitro di comune poltiglia bordolese si aumenta l'aderenza della poltiglia e si ha un ottimo insetticida che potrà essere adoperato anche per la seconda generazione della Cochylis senza preoccupazioni per l'uva. Il prodotto di Quindyle è assolutamente innocuo per l'uomo. Un litro di Quindyle costa L. 1.70. Volendo trattare soltanto contro i grappoli o i frutti converrà diluire direttamente l'insetticida nell'acqua: un litro per ettolitro d'acqua.

UN FARMACO VEGETALE DI GRANDE VALORE

Un dotto medico americano basandosi sulla efficace e quasi miracolosa proprietà di un cereale che cresce solo in una zona della Russia orientale, il Kamar, ha composto un rimedio ch'egli ha battezzato Kamarin, e lo ha messo in commercio affidandone l'agenzia alla "The Kamarin Co." che ha gli uffici al No. 906 O'Farrell St., San Francisco, Cal.

Questo preparato sintetico, non è una medicina nel senso vero della parola, ma più che altro un ristoratore delle forze, un vero regalo della natura per coloro che soffrono di catarro, anemia, reumatismi, tubercolosi, ed ogni affezione e disturbo della stomaco.

Gli antichi medici russi conoscevano le proprietà medicamentose del Kamar, un cereale che assomiglia nella forma esteriore al frumento ma solo recentemente un mdico americano riuscì a preparare una pozione che contiene i principii attivi di questo cereale e che dà dei risultati soddisfacenti in tutti i casi di debolezza organca, esaurimento nervoso, etc.

Questo farmaco costituisce un alimento perfettamente naturale: un tonico eccellente che contiene albumina e materia grassa, alimenti necessari all'organismo umano. Si può preparare facilmente e prontamente in casa ed è gradevole al gusto.

Tutti coloro che si trovano in cattive condizioni fisiche, che hanno perduto la primitiva salute, che soffrono di disturbi all'apparato digerente, che sono afflitti da tubercolosi, esaurimento, etc., scrivano subito alla The Kamarin Co., 906 O'Farrell St., San Francisco e chiedano un consiglio.

LA PRODUZIONE DEL PETROLIO NEGLI S. U.

Secondo il risultato delle statistiche ora completamente compilate, gli Stati Uniti quest'anno hanno fatto importantissimi nuovi progressi nella produzione del petrolio grezzo. Tale produzione è stata nel suo totale calcolata per il 1914 di 284 milioni di barili, corrispondenti a 37,800,000 tonnellate, contro 248 milioni di barili, corrispondenti a 33 milioni di tonnellate per il 1913. Si è avuto quindi un aumento di 36 milioni di barili eguali a circa 4,800,000 tonnellate; aumento che perciò può calcolarsi del 15%.

La maggiore produzione è stata data dalla California in 104 milioni di barili; segue quindi l'Oklahoma con una produzione di 94 milioni di barili; e poi il Texas con una produzione di 20 milioni di barili, l'Illinois 500 mila, la Virginia dell'Ovest con 10 milioni e mezzo; la Pennsylvania con 7,800,000; la Luisiana con 12 milioni e l'Ohio con 7 milioni, il Wyoming con 4,300,000, il Kansas con 3,400,000; e infine tutti gli altri Stati per un totale di 1 milione e mezzo.

Un aumento notevole di produzione si è notato principalmente nell'Oklahoma per quasi 30 milioni di barili e nella California per quasi 6 milioni, e l'aumento è stato di quasi 2 milioni di barili nell'Wyoming, di 5 milioni nel Texas e di 1 milione nel Kansas.

Si è invece notata una diminuzione di circa 4 milioni nell'Illinois, di 2 milioni nell'Ohio, e di 1 milione e mezzo nella Pennsylvania e nella Virginia del'Ovest.

Le miniere però che danno petrolio di qualità superiore continuano ad accusare cifre in diminuzione, e il forte aumento che abbiamo notato nella produzione di Oklahoma è dovuto alla scoperta di nua nuova importantissima miniera che ha dato enormi quantità di petrolio grezzo.

IL CONSUMO DEL VINO DIMINUISCE

Ecco alcuni dati relativi al consumo del vino in alcune città italiane:

		1909	1912
Roma,	Ettolitri	862,096	736,670
MONITORE	Bianchi	...	QUATTRO
Genova	"	449,496	388,504
Torino	"	513,664	468,984

Sono cifre che fanno pensare e che, mentre spingono alla lotta contro le frodi per impedire che il vino artefatto prenda il posto di quello genuino, devono consigliare gli agricoltori a limitare la coltivazione della vite ai luoghi più adatti per evitare l'eccesso della produzione.

PER LA FUTURA COLTIVAZIONE DEL FRUMENTO

Mentre il frumento completa la sua maturazione, è necessario che il coltivatore volga uno sguardo al futuro, pensi fin d'ora a provvedersi di un buon seme, allo scopo di aumentare il prodotto de' suoi campi.

Il Risler giustamente dice che, fra tutti i miglioramenti che si possono introdurre in agricoltura, quello che dà il maggior beneficio, quello che rende la coltura assai più rimunerativa è la scelta accurata del seme. Il buon seme non si può ottenere che mediante una buona selezione.

Indubbiamente il sistema suggerito dal Risler e che all'estero ha già molte applicazioni, da noi non costituisce che un pio desiderio e quindi, ricordando che il meglio spesso è nemico del bene, mi accontento di accennare un metodo di selezione senza pretese, alla buona, che non viene a portare il più piccolo disturbo, che non conduce ad alcun aumento di spesa, ma che, pur non di meno, dà risultati soddisfacenti.

Si fissa l'appezzamento o quella parte di appezzamento nel quale il frumento si presenta nelle migliori condizioni, sia per la bontà del prodotto, sia per lo stato suo di salute, sia per la resistenza all'allettamento, e di questo grano si debbono poi fare, quando arriva la mietitura, dei covoni a parte, i quali nell'ammucchiamento si tengono ben distinti e così pure si tiene separato il grano alla trebbiatura. Questo frumento si pone nel magazzino ed al momento opportuno si pulisce accuratamente collo svecchiatoio.

Con questo metodo semplicissimo e di eccezionale facilità, avendo cura di continuarlo tutti gli anni, si arriva ad un insperato successo.

In seguito si può procedere oltre, iniziando sistemi di selezione più razionali e meglio rispondenti alle norme suggerite dalla scienza.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8678 Empire Dress for Misses and Small Women, 16 and 18 years.

(Disegno di May Manton)

ABITO "EMPIRE"

E' difficile scegliere fra questi due modelli, il primo, davanti, colle maniche corte ed il decolletè, ed il secondo, più piccolo, colle maniche lunghe ed il colletto alto.

Ambedue sono indicatissimi per la stagione estiva, in occasione di ricevimenti, balli ed altre cerimonie. Tutti e due sono elegantissimi, e si attagliano a perfezione alle signore snelle, di media statura. In satin blue, colle rosette alla base, il vestito è di una grazia incantevole.

Il modello è tagliato su misura per persone dai 16 a 25 anni.

8679 Bathing Suit, with Circular Skirt, 34 to 44 bust.

COSTUME BA BAGNO

In Giugno incomincia la stagione balneare. Le nostre giovani spose che amano recarsi ai deliziosi bagni di mare, hanno bisogno di un costume pratico che non dia impaccio ai movimenti del nuoto. Questa illustrazione rappresenta un costume che in questa stagione sarà assai di moda e che noi raccomandiamo vivamente alle nostre lettrici.

Si usa co nvantaggio del satin nero o blue scuro a seconda del gusto individuale.

Per una persona di figura media si richiedono 5 yard e ¾ di materiale largo 27 inches.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

GUERRA! GUERRA!

Lanciamo noi pure un grido di guerra. Proclamiamo noi pure la necessità di una immediata mobilizzazione delle nostre forze. Ma la guerra che noi vogliamo non è quella che proclamano gli interventisti — sedentari. Vogliamo la guerra contro un nemico micidialissimo, che ricompare ogni anno, a mietere la strage, specialmente fra i fanciulli, che si diffonde con una rapidità prodigiosa: la mosca.

Amici, non sorridete! Quante miserie sarebbero risparmiate se contro questo nemico noi insorgessimo colla stessa ferocia che divampa nell'incosciente anima delle vittime del conflitto europeo. Eppure tutti sappiamo che le infezioni e le epidemie, causate e diffuse dalla mosca domestica sono terribili. Migliaia di fanciulli cadono vittime di questo apparentemente innocuo insetto.

E' ora il tempo migliore per iniziare la nostra mobilizzazione. Si distruggono le larve che ora si annidano a milioni nei letamai, nelle stalle, nei locali dove giacciono ad imputridire dele sosstanze organiche. Distrutte le larve sono distrutte le mosche. Pulite le vostre yards, i cortili, le cantine, le stalle, le serre; abbruciate le immondizie, coprite i letamai, e così si impedirà lo sviluppo delle larve e delle crisalidi. Il metodo preventivo, anche in questo caso, è più pratico e più sicuro, del metodo curativo.

SE SI VUOL SALVARE LA FRUTTA

Tutti conoscono il cosidetto baco delle mele e delle pere, che fa cadere la frutta innanzi tempo: e moltissimi hanno purtroppo conoscenza delle tignole dei fruttiferi che si vedono annidati in nidi o borse sericee, da cui si lascian penzolare, e che divorano rapidamente foglie e fiori. Orbene, contro questi infesti terribili nemici, si lotta in modo sicuro colla irrorazione fatta coll'Arseniato Svift in pasta. E' questa una pasta bianca a base di arsenico che si diluisce nell'acqua in ragione di 800 gr. per ogni ettolitro di acqua, oppure si può diluire nella comune poltiglia bordolese in ragione di 1 kg. di Svift per ettolitro di poltiglia. Usando così la poltiglia bordolese si vengono ad efficacemente combattere oltre agli insetti le "ruggini", le "nebbie" e altri malanni crittogamici.

Una prima irrorazione va fatta quando le piante cominciano a sfiorire, cioè quando cadono i petali dei fiori; una seconda dieci giorni dopo. Per le tignole si facciano trattamenti quando appaiono gli insetti.

DIFENDIAMO I POMIDORO

I pomidoro, dei quali si fa oggidì una larga coltivazione, mostrano ora una vegetazione lussureggiante e costituiscono una buona promessa; sicchè noi dobbiamo cercare che essa non abbia a svanire.

Non è più tempo di ritardare; conviene dare mano alle pompe, preparare la poltiglia bordolese ed irrorare tutte le foglie. E' una cura preventiva che vale ad impedire che la "peronospera delle patate" (che vive tanto bene sul pomodoro) abbia a svilupparsi.

Questa irrorazione non può essere protratta, essendovi già la temperatura più che sufficiente per lo sviluppo di questo nemico, che si diffonde colla massima rapidità ed in pochi giorni è capace di distruggere tutte le piante di un campo.

La seconda irrorazione si può fare una ventina di giorni dopo ed una terza dopo altri venti giorni. In tal modo si può essere sicuri di mantenere bene sane le piante di pomodoro.

LA PRODUZIONE DEI BOZZOLI IN ITALIA NEL 1914

I provvedimenti adottati nel 1914 dal ministro d'A. I. e C. in favore dell'industria bacologica, i concorsi a premio indetti fra gli allevatori fra le case semaie, l'intensa propaganda di consigli ed ammaestramenti svolta dalle Cattedre ambulanti di agricoltura hanno procurato un aumento di circa il 40 per cento sul prodotto bozzoli dell'anno 1913.

Dal Bollettino di statistica agraria risulta infatti una quantità in più dello scorso anno di bozzoli venduti sui mercati italiani di kg. 3.486.335.

IL COMMERCIO MONDIALE DELLE BANANE

Interessante è lo studio che Mac Farlane John ha fatto circa l'importazione delle banane nei principali paesi consumatori e l'esportazione dai principali paesi produttori.

Gli Stati Uniti d'America sono il più forte consumatore di banane del mondo. Durante l'anno fiscale finito il 30 giugno 1913 gli Stati Uniti importarono per lire 148,513,340 di frutta, alla qual somma le banane partecipavano per oltre la metà. Le banane consumate negli Stati Uniti nel 1912-1913 provennero dalle regioni costiere del mare Caraibico.

La metà delle banane importate negli Stati Uniti Entrano per il porto di New Orleans che ha il primato mondiale per tale articolo ed è provvisto di un molto perfezionato macchinario speciale per lo scaricamento di esso.

Il valore delle banane importate in Europa è pressapoco lo stesso che negli Stati Uniti, ma la quantità è appena un terzo. L'Inghilterra, la Germania e la Francia sono i principali consumatori di banane in Europa.

L'Inghilterra ha in tale consumo il secondo posto nel mondo, e la sua importazione aumenta rapidamente. Nel 1900 ha importato 1,287,000 regimi per il valore di L. 14,200,000; nel 1912 ha importato 6,978,867 regimi per il valore di L. 49,684,628.

La Germania ne importa kg. 35,226,000 del valore di L. 13,086,000; la Francia kg. 21,749,000 del valore di L. 6,317,000.

Paesi esportatori. — La Giamaica è il più forte esportatore di banane: nel 1911, 16,947,385 regimi; nel 1912, 13,382,072 regimi.

Il ribasso durante il 1912 è dovuto a cause accidentali. La Costarica occupa il secondo posto con 10,647,000 regimi; la sua produzione è in aumento. L'Honduras va sempre aumentando la sua esportazione agli Stati Uniti. Il Panama ha, nell'ultimo decennio, decuplicato la sua esportazione negli Stati Uniti. Le Canarie, che non molti anni fa erano il principale fornitore d'Europa, mantengono la loro esportazione anua itoro a 2,723,000 regimi.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto "clean news, clean advertising" che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

KAMARIN
Se le Medicine
non vi hanno guarito
ALLORA PROVATE IL FAMOSO
KAMARIN
E' un regalo della natura per coloro che soffrono di CATARRO, ANEMIA, REUMATISMI, TUBERCOLOSI, ed ogni AFFEZIONE dello STOMACO.
Il KAMARIN non è una medicina, ma un preparato scientifico a base di cereali Nutriente. Ricostituente. Riattiva il ricambio organico.
Raccomandato da grandi celebrità mediche, primarii d'ospedali in Europa ed in America.
Il KAMARIN costituisce un alimento perfettamente naturaie; un tonico eccellente che contiene albunina e materia grassa, elementi necessari all'organismo umano. Si può preparare facilmente e prontamente in casa ed è gradevole al gusto.
Se volete maggiori particolari scriveteci e vi manderemo gratis una Circolare contenente schiarimenti e informazioni che vi saranno di grande interesse.
Si prende tre volte al giorno ed una scatola del prezzo di $6.00 serve per due settimane.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., JULY 1915 No. 11

(RIVISTA M)

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st Vice President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Enologist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK "(the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

Palace of Horticulture from the Court of Palms

Palazzo dell'Orticoltura preso dal cortile delle Palme

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., JULY 1915 No. 11

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino
Dr. S. Schirò } *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	"1.50	Six months	"1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

CONGEDO

Quando uscirà questo numero del MONITORE io sarà già lontano, diretto in patria per rispondere alla chiamata alle armi.

Affido la compilazione della Rivista all'egregio amico l'ing. Perenno che sarà coadiuvato da alcuni amici, tra i quali il pubblicista Flavio Flavius, Editore del "Sole" di Stockton.

Di quando in quando io manderò qualche articolo e delle corrispondenze di guerra.

Il Signor Brizzio guarderà alla parte commerciale, avvisi ed abbonati.

Sono sicuro che durante la mia forzata assenza la Rivista uscirà con maggiore prontezza e puntualità di quanto non sia uscita finora e sarà assai meglio compilata. E di questo gli abbonati e lettori saranno grati ai miei amici e collaboratori.

Lontano dalla California, il mio pensiero volerà assai spesso agli amici fedeli ed affezionati che hanno appoggiato e sorretto questa Rivista e sono sicuro che la appoggeranno ancora maggiormente ora che il dovere mi chiama accanto ai nostri fratelli, forse sulla linea del fuoco, per salvaguardia dell'onore e dell'integrità nazionali.

Nel lasciare questa ospitale terra d'America il mio più vivo desiderio è quello di attraversare l'Isonzo e di prendere attiva parte ai fatti d'armi che contribuiranno a dissolvere il decadente impero degli Absburgo e assicurare all'Italia la sua vittoriosa marcia sul cammino del progresso e della civiltà.

Ora che la guerra è scoppiata e l'Italia vi si è impegnata con tutte le sue energie morali e materiali per noi italiani vi è una sola via, quella delle frontiere; una sola bandiera, il tricolore; un sol grido, Viva l'Italia!

ARTURO SPOZIO

New York, 1-o Luglio 1915.

LA VITICULTURA IN PERICOLO

Gli interessi dei viticultori dello Stato sono gravemente compromessi dalla tassa di guerra di $1.10 per ogni gallone di brandy per fortificare i vini dolci, che si producono in grande quantità in alcuni distretti della California Meridionale e centrale. Questa tassa — che originariamente era di tre soldi per gallone, fu portata a $1.10 dall'attuale amministrazione federale nell'intento di far fronte al deficit verificatosi nel bilancio in seguito al perturbamento fiscale causato dalla guerra europea. Questa tassa, aumentata, deve andare in vigore al primo di Gennaio 1916.

I deleteri effetti di questa stolta ordinanza incominciano già a farsi sentire e duri. Sappiamo infatti che la California Wine Association ha annullato molti contratti con alcuni viticultori di Fresno e di alcune contee del Sud appunto perchè l'imposizione della tassa di $1.10 la mette nella posizione di non poter fabbricare dei vini dolci.

Furono annullati dei contratti che dovrebbero spirare fra sei anni. A nulla sono valse le loro proteste perchè nei contratti era compresa la clausola dell'invalidamento del contratto qualora fosse stata approvata una legislazione contraria agli interessi dei viticultori.

I legislatori di Washington quando approvarono l'enorme aumento della tassa sul brandy usato per la fortificazione dei fini dolci non sapevano certo che colla loro azione inferivano un colpo terribile alla viticoltura californiana. Finora le proteste dei viticultori e vinicultori non hanno ottenuto alcun risultato. A Washington si è fatto l'orecchio del mercante. Eppure questa tassa è contraria agli interessi stessi materiali dell'amministrazione se veramente il suo scopo era quello di aumentare gli introiti dell'industria enologica nelle casse federali.

E' contraria perchè uccide, elimina di sana pianta tutto un ramo importantissimo dell'industria enologica della California, quella della manipolazione dei vini

dolci. Su questo punto non v'è dubbio. Tutti i fabbricanti di vini dolci hanno detto chiaramente che essi non fabbricheranno un sol gallone di vino dolce se saranno costretti a sborsare, anticipatamente, la tassa di $1.10.

Che avverrà allora dell'uva che sta per maturare sui tralci? Una piccola parte ci servirà a fare dei vini secchi, ma la maggior parte sarà abbandonata a sè stessa, e marcirà sui tralci.

Così il governo federale non ricaverà neppure un soldo da un'industria che avrà uccisa danneggiando in modo irreparabile gli interessi di centinaia e centinaia di viticultori.

E' ora tempo che la State Viticultural Commission (costituita appunto per tutelare gli interessi dei viticultori) si svegli e coadiuvata dalle persone interessante promuova e guidi una campagna per l'annullamento di questa tassa deleteria.

ERA TEMPO

Alcune settimane fa ebbe luogo a Los Angeles un importante comizio di enologi, viticultori e commercianti di vino allo scopo di progettare e promuovere un'attiva propaganda anti-proibizionista. Vi presero parte i rivenditori di vino e liquori, albergatori, salonisti, etc. Vi erano insomma rappresentate tutte le industrie — e sono moltissime — che si vedono minacciate dall'invadenza del proibizionismo in California.

Ripetiamo, era tempo. Era tempo cioè che tutti coloro che legittimamente vivono dei legittimi profitti dell'industria enologica si risvegliassero e si unissero per opporre una solida resistenza ai ripetuti attacchi dei proibizionisti del nostro Stato. E' vero che alle ultime elezioni referendarie del Novembre del 1914 i proibizionisti sono rimasti sconfitti e sepolti sotto una valanga di voti. Ma la sconfitta non li ha disarmati tanto che essi intendono ritentare la prova e si apprestano a dare un'altra battaglia e tengono comizi e fanno una propaganda attivissima.

Il pericolo quindi non è scongiurato. La minaccia di una California "dry" sussiste sempre. E' necessario perciò che gli anti-proibizionisti siano compatti ed uniti. Si ricordi infatti che le vittorie dei proibizionisti negli Stati limitrofi della California furono rese possibili dalla disunione e dalla discordia dei loro avversari. Questo fatto ci serva d'esempio: induca tutti coloro che sono interessati nell'industria della fabbricazione e vendita dei vini e liquori ad unirsi per opporsi alla montante marea dei proibizionisti, gli avversari della libertà personale, della prosperità dei nostri agricoltori e del benessere in generale della cittadinanza.

GLI INCONVENIENTI DELLA DOPPIA CITTADINANZA

La qustione dei figli degli stranieri nati in America, quistione che riguarda specialmente gli italiani, perchè le leggi italiane ammettono la doppia cittadinanza, quistione che molte volte venne sul tappeto e che non fu mai completamente risolta, pare che sia sulla buona via per una decisione definitiva.

La quistione venne di nuovo sollevata dal seguente fatto.

Ugo Da Prato, figlio d'un italiano di Boston, molto e molto ricco, nacque a Boston nel 1895, quando suo padre era già cittadino americano.

Ugo Da Prato nel 1912 fu mandato dal padre suo in Italia a studiare architettura, e quando la classe del 1895 fu chiamata, il governo italiano lo costrinse a fare il soldato.

Il padre di Ugo si rivolse al senatore Lodge dello Stato del Massachussetts, ritenendo che il governo italiano non avesse diritto di costringere il figlio suo al servizio militare trattandosi di un cittadino americano.

Il Dipartimento di Stato si occupò della faccenda e l'Ambasciatore degli Stati Uniti ebbe incarico di chiedere al governo italiano di rilasciare il Da Prato.

Le leggi sulla cittadinanza che regolano gli Stati Uniti e Italia, sono in conflitto. Perchè gli Stati Uniti ritengono come cittadini della grande repubblica tutti quelli che nascono entro i suoi confini, mentre l'Italia considera come cittadini italiani quei che nascono all'estero da sudditi italiani.

Però nel caso Da Prato vi è il fatto che egli nacque quando il padre suo era cittadino americano; ma siccome le leggi italiane ammettono la doppia cittadinanza per quei che solennemente non rinunziano a quella di origine, così il caso si presentava quanto mai difficile, ma siccome gli Stati Uniti sono nelle migliori relazioni, così il senatore Lodge ha assicurato che il Da Prato sarà esonerato dal servizio militare.

Il caso Da Prato formerà certo un precedente che servirà a schiarire una situazione che più volte dette luogo a degli incidenti e delle discussioni anche vivaci.

Il senatore Lodge sostiene che i figli nati da cittadini americani, nulla più hanno a che fare con la nazione che dette i natali ai loro genitori.

La questione non è ancora definitivamente risolta, ma si ha tutte le ragioni di credere che il governo italiano accetterà la tesi che i figli dei sudditi italiani, naturalizzati americani, saranno esclusi dal servizio militare, tenendo fermo che i nati in America da italiani non naturalizzati avranno gli stessi obblighi di leva dei regnicoli.

Una terza maniera semplice e pratica per riprodurre l'olivo

L'olivo — lo si sa da tutti — si riproduce in doppio modo: o per ovoli o per semi.

Ora ecco una terza maniera poco nota, ma tuttavia sollecita e pratica. Vogliam dire la riproduzione per rami

Sicuro: per rami! Prendete dei bei rami grossi, diritti e lisci appena staccati dalle piante (l'epoca più opportuna è quando si pota), praticatevi in basso 4 o 5 tagli longitudinali sino ad incidere la corteccia per 10-12 centimetri, legate questa parte con spago, con raphia o con vimini, e cacciate giù questo bastone nella buca ben preparata alla profondità di circa mezzo metro, ricalzando la terra e concimando con stallatico sfatto.

In alto troncate quasi totalmente ogni ramificazione. D'estate praticate qualche sarchiatura. Il bastone immesso così nel suolo nel primo e nel secondo anno vegeterà assai stentatamente finchè non avrà emesse buone radici.

Il poderoso argine che protegge i terreni della West Sacramento dalle piene del fiume Sacramento

I GERMOGLI CHE NON PORTANO UVA SI DEVONO TUTTI LEVARE?

Non è raro il caso di leggere o sentir dire che i germogli sterili, quelli che non portano uva, devono venir tutti soppressi. Una tal cosa, dice giustamente la "Gazzetta del contadino", non sempre va bene. Vi sono dei casi, nei quali, per la salute della pianta, per il suo progressivo sviluppo, conviene lasciare alle viti dei getti sterili, come nelle seguenti circostanze:

1.o Quando devono servire per la fruttificazione dell'anno venturo, se non vi provvedono speciali gettate provenienti dallo "sperone" appositamente lasciato

2.o Quando le viti sono troppo deboli: quando sono giovani e non ancora messe a frutto; quando sono troppo vecchie e scarse di frutto.

3.o Quando si fece la potatura secca troppo corta.

4.o Quando gli insetti, il gelo, la grandine hanno rovinato le gemme buone o i germogli con uva.

Trovandosi in presenza di germogli doppi, si leva sempre il più debole e mal conformato.

Grandinate sui vigneti

Nel caso più grave, cioè ove disgraziatamente, nella prima quindicina di giugno, le viti fossero fortemente "tempestate", vale a dire i getti, le uve e le foglie risultassero completamente distrutti, non c'è da esitare sul modo di procedere; il rimedio migliore e più semplice — scrive M. Zavattaro nell'"Agricoltura Monferrina", è quello di potare la vite, dopo quattro o cinque giorni dalla caduta della grandine, di tagliare cioè il tralcio a due o tre gemme, asportando con un buon forbicione tutti i sarmenti molto danneggiati dalla grandine, che si trovano sul ceppo della vite e sullo sperone. Così operando le viti metteranno fuori dal "vecchio" (ceppo e pezzo di tralcio vecchio lasciato) dei buonissimi tralci a frutto che daranno al prossimo anno un raccolto normale. Si avrà cura di proteggerli accuratamente durante l'anno della peronospera e dall'oidio (crittogama) con numerosi trattamenti liquidi e polverulenti.

Qualora la grandine cadesse verso la fine di giugno o dopo, e rovinasse tutti i getti, non si deve più toccare la vite coi forbicioni. In questo caso i viticultori si limitino ad esportare i mozziconi pendenti e a solforare immediatamente e dare poi la solita poltiglia di solfato di rame

La fuoruscita delle neonate e la diffusione della filossera

La fuoruscita dal terreno delle prime larve o filossere neonate, prima che si fissino e comincino a nutrirsi è un fenomeno normale, molto esteso, come hanno dimostrato le ricerche del sen. Grassi e dei suoi collaboratori, e molto grave per la facilità di diffusione della filossera.

E' cosa agevole vedere le neonate filossere uscire dal terreno dove questo è crepato e anche raccogliere in pezzetti di carta oleata o in bacinelle piene d'acqua, alta 2-3 cm. e interrate a livello del terreno.

Tale fuoruscita avviene più o meno abbondante in ogni epoca dell'anno, eccetto in quella dell'ibernamento totale e del risveglio fino alla comparsa delle prime larve dell'annata. Essa diventa straordinariamente abbondante dopo una pioggia che cada durante il periodo di prolificazione della filossera, e l apioggia esalta il fenomeno. Avviene con maggiore o minore intensità in quasi tutti i terreni. In quelli sciolti si osserva più facilmente perchè si formano crepe minute, e le neonate possono agevolmente pervenire alla superficie; non si osserva in quelli troppo sciolti i quali non screpolano. La fuoruscita si sospende di notte.

Constatati questi fatti si comprende quale pericolo rappresenti il passaggio di operai subito dopo una pioggia e l'effetto delle zappature in tali condizioni e anche l'azione dei cesti di vendemmia nel propagare rapidamente la filossera.

IL CALENDARIO DELL'AGRICOLTORE

Il mese di Luglio

In questo mese l'agricoltore in California è occupatissimo non tanto a coltivare quanto a raccogliere.

Egli non deve tuttavia trascurare di fare attenzione all'andamento generale dell'orto, del frutteto e del giardino.

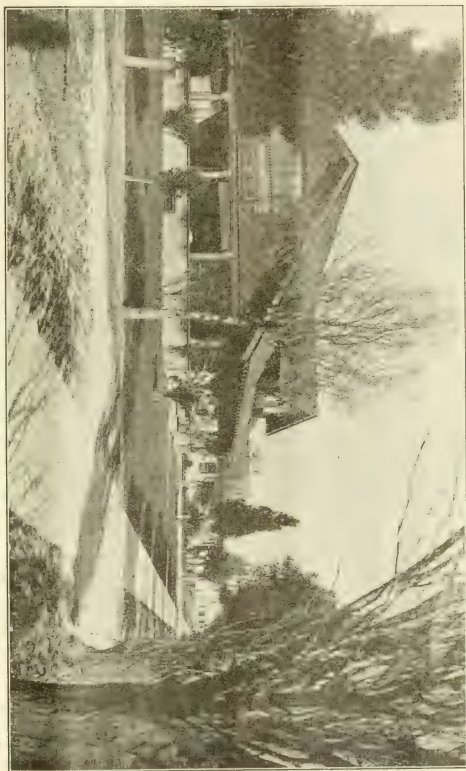
In generale non si ara nè si vanga ma il diligente agricoltore trova sempre in questo mese una svariata quantità di occupazioni.

Così per esempio in questo mese le cattive erbe si sviluppano prestissimo, favorite dal caldo e dall'irrigazione. Il metodo più spiccio per distruggerle è quello di sradicarle leggermente con una zappetta e abbandonarle sul posto. In poche ore, esposte ai raggi solari, esse essicano e più non rivivono. Nel terreno poi si trasformano in ottimo concime naturale.

In California si raccolgono le prime susine, prugne, le prime mele e nelle località alte e temperate continua la raccolta delle ciliegie ed albicocche. Nel sud, nelle contee calde si lavora attivamente a raccogliere angurie e meloni.

Anche nell'orto il lavoro non scarseggia in questo periodo dell'anno. Difendete dai cocenti raggi solari le tenere pianticelle, sia ortaggi, sia alberelli fruttiferi. Inaffiate spesso e con criterio.

Abbiate la massima cura del bestiame. Dategli acqua fresca ed in abbondanza. Nelle calde ed afose ore del pomeriggio tenete le vostre bestie a riposare all'ombra degli alberi. Se è possibile fate delle doccie o irrorazioni ai maiali. Non solo è una cosa molto umana ma è pure assai utile.

Preparatevi in tempo per il lavoro febbrile dell'agosto e del settembre.

RESIDENCE ST., LA VIA DELLE RESIDENZE PRIVATE A MADERA, CAL.

L'IMPORTANZA DEI PANELLI NELL'ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME

Quando il fieno buono scarseggia e si deve forzatamente ricorrere a foraggi scadenti, come la mescolanza di fieno e paglia, od alla paglia pura, suolsi migliorare la razione con un po' di crusca o di farina che ordinariamente si somministra in beveroni. Gli allevatori più intelligenti impiegano con maggior vantaggio i panelli, i quali sono il residuo dell'estrazione dell'olio dai semi o dai frutti di lino, sesamo, cocco, granoturco, olivo, arachide, ecc.

I panelli si dicono alimenti concentrati perchè contengono in piccolo volume una grande quantità di sostanze di albuminoidi digeribili. Così il panello di sesamo, che è fra tutti quelli adoperati il più ricco, contiene tre volte tanto di questi preziosi albuminoidi di quanto se ne trova nel fieno di buona qualità, ed oltre il doppio di quanto ne contiene la migliore crusca.

Come si somministrano i panelli

I panelli si somministrano in polvere od in pezzetti, mescolati al foraggio secco, oppure ammollati e diluiti nei beveroni o nelle zuppe.

Per sminuzzare i panelli si battono con un mazzuolo; quando il consumo è piuttosto ragguardevole si adoperano i tritapanelli, che sono macchine speciali che costano un centinaio di lire, e che manovrate a mano riducono in polvere oltre ad un quintale di panello all'ora.

Osservano i pratici che impiegando il panello in polvere se ne disperde una piccola parte; perciò si preferisce ordinariamente somministrare questo alimento in beveroni. Si mette all'uopo il panello rotto grossolanamente in una conca verso sera e vi si versa sopra una conveniente quantità d'acqua, meglio se tiepida. Il panello si ammolla e gonfia e al mattino successivo si può somministrare in beverone.

Suolsi sminuzzare il panello in frantumi alle zuppe che si formano stratificando in una vecchia botte, od in un cassone, foraggi poveri trinciati, come paglia, steli e cartocci di granoturco, vinacce, foglie, ecc., inumidendo il tutto e comprimendo fortemente con pesi affinchè la massa fermenti.

Si ricordi in ogni caso che è buona regola spappolare il panello nell'acqua tiepida, ma che non occorre farlo bollire.

Per abituare il bestiame a gradire il panello bisogna cominciare con piccola quantità, mescolandolo con sostanze che si sanno più appetite, come la farina, la crusca, la polpa di barbabietole, e non dimenticando mai di aggiungere il sale pastorizio, che è condimento indispensabile, e che si somministra nella dose di gr. 50 al giorno ai bovini adulti, gr. 30 ai bovini giovani, gr. 20 ai vitelli dopo lo slattamento.

E' superfluo dire che non si può, nè si deve nutrire esclusivamente il bestiame col panello: si commetterebbe, collo spreco di materiale, un errore economico, mentre si danneggerebbe la salute degli animali, i quali non tollerano che una determinata quantità di questo alimento.

L'esperienza ha dimostrato che non si devono oltrepassare i limiti seguenti nella somministrazione del panello di sesamo da incorporarsi nella razione giornaliera, ripartita metà al mattino e metà alla sera:

Quantità massima di panello per giorno:

Ai buoi da ingrasso	kg.	2.000
Ai buoi da lavoro	"	1.500
Alle vacche da latte	"	1.500
Ai vitelli oltre l'anno	"	0.600
Ai vitelli sotto l'anno	"	0.400
Ai suini da ingrasso	"	0.800

Alcuni esempi di razioni

Secondo i calcoli istituiti dal chiaro professore Tito Poggi, segretario generale della Società degli Agricoltori italiani, dieci chilogrammi di buon fieno possono essere vantaggiosamente sostituiti con

paglia di frumento	kg.	8 —
crusca di frumento	"	1.500
panello di sesamo	"	1 —

oppure con

paglia di frumento	kg.	7.500
barbabietole	"	10 —
panello di sesamo	"	1 —

oppure con

paglia di frumento	kg.	7.500
farinella di riso	"	1.500
panello di sesamo	"	1 —

oppure con

paglia di frumento	kg.	7.500
patate	"	5 —
panello di sesamo	"	1 —

Lo stesso autore consiglia le seguenti razioni giornaliere:

Per manzetti e manzette da 1 a 2 anni (in 2 o 3 pasti).

		Per ogni quint. di peso dell'animale	Per ogni 100 kg. di miscela
Fieno buono di prato	kg.	1.500	50 —
Paglia buona	"	1.250	42 —
Panello di sesamo	"	0.250	8 —
Per animali bovini da lavoro			
Zuppa di pula di grano o di paglia trinciata con vinacce, foglie e simili	kg.	2.800	72 —
Fieno buono di prato	"	0.800	20.50
Panello di sesamo (che può unirsi alla zuppa)	"	0.300	7.50
Per vacche da latte			
Buona miscela di trifoglio o di medica con paglia in parti presso a poco uguali	"	3 —	90 —
Panello di sesamo	"	0.300	10 —

Altre buone formule di razioni sono le seguenti:

Per bovini all'ingrasso

Per ogni quintale di peso dell'animale:

Fieno di prato stabile	kg.	3.200
Barbabietole trinciate	"	1.200
Panello di sesamo	"	0.500

Per vacche lattifere.

Per ogni quintale di peso dell'animale:

Erba di prato stabile	kg.	8 —
Fieno buono	"	1 —
Panello di sesamo	"	0.200

Oppure, per ogni quintale di peso dell'animale:

Fieno di prato stabile ....kg. 2 —
Paglia trinciata .... " 0.600
Crusca di frumento .... " 0.300
Panello di sesamo .... " 0.200

Oppure, per ogni quintale di peso dell'animale:

Fieno di prato stabile ....kg. 0.600
Segale verde (erbaio) .... " 6 —
Panello di sesamo .... " 0.200

Presso alcuni distinti allevatori piemontesi è adottata con vantaggio, la seguente formola di razione giornaliera per vacche che danno da 7 a 10 litri di latte al giorno per ciascuna:

Fieno di prato stabile ....kg 6 —
Fieno di erba medica .... " 4 —
Panello di sesamo .... " 1.500

Notisi che queste indicazioni devono ritenersi come approssimative per quanto riguarda la quantità giornaliera complessiva del mangime che ogni capo di bestiame deve consumare, essendo tutti i zootecnici concordi nell'affermare che si deve concedere agli animali, e sopratutto alle vacche lattifere, di nutrirsi a sazietà. **Sebastiano Lissone.**

ANCORA PER LA CONSERVAZIONE DELLE FRUTTE E DEGLI ORTAGGI

Il competentissimo redattore del Bollettino dell'associazione professionale orticultori italiani, nel No. 5 di quella rivista così parla del bel manuale del prof. Manaresi sulla conservazione dei frutti e degli ortaggi

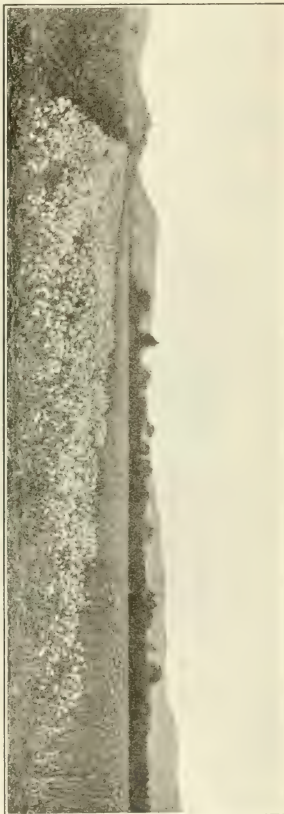
"Vorremmo dedicare molte pagine alla recensione di questo libro che il prof. Manaresi, dell'Università di Bologna ha dettato per i tipi della Casa Editrice Marescalchi.

E più che tessere delle lodi, ci sarebbe più caro riportare integralmente alcuni capitoli del libro per meglio farne apprezzare i meriti e i vantaggi che esso presenta e offre a pratici e profani — a studiosi e a dilettanti — alle massaie e alle signorine.

L'autore ha riunito, descrivendoli ampiamente, tutti i migliori e più pratici sistemi mondiali di conservazione dei frutti e degli ortaggi: metodi scientifici e metodi empirici; metodi industriali tecnici; metodi modesti, semplici e casalinghi e metodi grandiosi che alimentano commerci importantissimi. Metodi italiani e metodi stranieri, d'ogni parte d'Europa e d'America, etc.

Non è stato soltanto lavoro di raccolta e di compilazione quello fatto dal prof. Manaresi, ma, anche, di cernita perspicua e severa, di discernimento di comparazione, di selezione.

Se non lavoro originale questo nuovo volume rappresenta certamente lavoro di molto merito che merita di essere conosciuto e consultato per le molte utilità e convenienze che offre e procura".

UNA NURSERY NELLA CONTEA DI SANTA CLARA, CAL.

LA MEDAGLIA D'ORO ACCORDATA ALLA DITTA "PETRI-ITALIAN AMERICAN CIGAR CO" DALLA GIURIA ESAMINATRICE DELL'ESPOSIZIONE

La Giuria della Panama-Pacific International Exposition ha in questi passati giorni accordata la massima onorificenza — Primo Premio, Medaglia d'ORO, — per i prodotti e per le diverse qualità di Sigari Italiani, che la Ditta Petri Italian-American Cigar Co. pone in mercato sotto il nome di "Marca Petri".

La Ditta aveva a competere, con molti concorrenti a questa massima onorificenza, sia degli Stati Uniti, che dell'America del Sud ed altre parti, che hanno pur portato i sigari italiani, e l'aver ottenuto, da una giuria severa, seria, coscienziosa, un tale PREMIO dimostra come i Sigari Italiani messi in mercato da questa Ditta, siano i migliori, come furono e son ritenuti tali, oggi, dal pubblico fumatore italiano.

Ciò deve dimostrare al pubblico in generale, che questa Ditta è riuscita oggi a dare al fumatore un sigaro italiano, se non superiore, almeno eguale a quanto si può fumare in Italia.

Ce ne congratuliamo altamente col signor Amedeo Petri, che è il Presidente ed il perno e l'anima di questa Casa Commerciale Italiana, e con noi, di certo, tutti i suoi amici ed ammiratori, che vedono questo vecchio ed instancabile pioniere della nostra Colonia ancora sulla breccia, e che dopo trent'anni di instancabile lavoro, dedicato tutto a questa Ditta ed alla lavorazione dei sigari e tabacchi 'Marca Petri', vede i suoi sforzi coronati e premiati dalla massima Onorificenza, dalla Giuria della più grande Esposizione del Mondo. Il pubblico, da molto tempo aveva già onorato questa Casa ed i suoi prodotti, del suo patrocinio, avendo riconosciuta la superiorità dei sigari e tabacchi Marca Petri, e di certo la Giuria non poteva dare un giudizio differente da quello che il pubblico da molto tempo aveva già accordato.

Ci rallegriamo col Sig. Amedeo Petri, e con noi, oggi, di certo, tutto il personale della Ditta, essendo dal primo all'ultimo tutti italiani, sia quelli dedicati alla manifatturazione che alla lavorazione, come pure prettamente italiano è il sistema che la Ditta adopera, per la lavorazione dei prodotti messi in mercato sotto il nome di "Marca Petri", essendo il vecchio Petri italiano di nome e di fatto, fino al midollo delle ossa.

Ci congratuliamo anche col Sig. Angelo Petri, il quale è il direttore di questa Casa Commerciale, e che fu sempre di valido aiuto allo zio e che unitamente, sono arrivati a elevare questa Ditta, fra una delle prime in questo genere di tabacchi, non solo degli Stati Uniti, ma delle due Americhe.

Tutti indistintamente potranno recarsi a visitare il Padiglione di questa Casa Commerciale, che si trova nel Palazzo dedicato ai Food Products, in fronte al Palazzo della California, ed avranno agio di formarsi un'idea dell'importanza di questa Fabbrica Italiana, e del modo come vengono lavorati, confezionati e preparati per il mercato tutti i generi, in tabacchi, hce vanno sotto il nome di Sigari e Tabacchi MARCA PETRI e congratularsi, per questa riportata e meritata Onorificenza, direttamente col Sig. Amedeo Petri, che si trova colà a stringere la mano ai vecchi amici che visitano questa Regina delle Esposizioni.

IL CAFFE' MOKA

Il caffè Moka era una volta esportato da Moka, piccolo porto, oggi in rovina, dell'Arabia meridionale. Questo caffè è assolutamente unico e si distingue nettamente per profumo ed aroma da quello di Abissinia, co ncui è da alcuni confuso a torto.

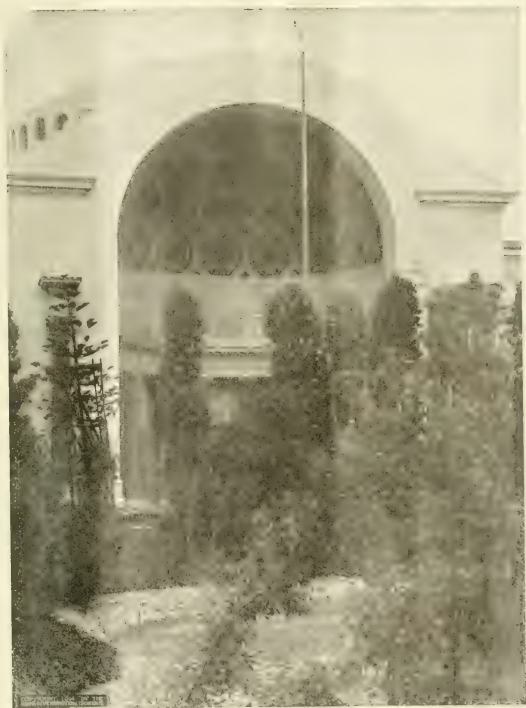
Il Moka è coltivato nello Yemen, in piantagioni a terrazze, esposte di preferenza a mezzogiorno .I frutti destinati alla produzione della semente sono spolpati; i semi sono ravvolti nella cenere e conservati in locale asciutto.

Per il semenzaio si sceglie un buon terreno ben lavorato e concimato. Le giovani piante sono ombreggiate e spesso irrigate e trapiantate una o due volte prima di essere collocate a dimora, alla distanza di 2 o tre metri in quadro. Le piantagioni sono tutte situate in vicinanza di pozzi, essendo indispensabile l'irrigazione. Il terreno è mantenuto costantemente permeabile all'acqua mediante lavori superficiali. La raccolta si estende per lo più dall'agosto di un anno al marzo di quello successivo. I frutti quasi secchi si fan passare fra due mole di pietra, di cui una è mobile; i semi sono così messi in libertà.

Terminato l'essiccamento, il caffè è imballato in sacchi di "sanseverina" guerniti di foglie di palma "dum", che costituiscono una specie di certificato d'origine.

Gli arbusti si presentano con tre aspetti principali: piramidale, cioè coi rami più grossi alla base; ad ombrello, cioè colla parte inferiore del tronco sprovvista di rami, e cespugliosa. Nelle regioni basse, dove le pioggie sono abbondanti, il seme è più grosso, ma più ordinario; nelle regioni alte, calde ed irrigate è più tondeggiante, più piccolo, di qualità superiore.

La produzione annuale di Moka è di circa 100,000 sacchi di 160 libbre inglesi (kg. 72,48). I principali Paesi importatori sono: gli Stati Uniti (30%), la Francia (20%), l'Egitto (18%); seguono poi i porti del Mar Rosso (7%), la Germania (5%), l'Inghilterra (5%), l'Italia (%), la Spagna (3%), l'Austria (3%). Le esportazioni avvengono dai porti di Aden e di Odeida.

Isali nutritivi Wagner per piante da fiori da appartamento o da giardino sono formati da miscele di fosfato ammonico, nitrato potassico, cloruro potassico, perfosfato e solfato ammonico. Costano 1 lira il chilogramma. Si usano o in soluzione nell'acqua di bagnatura (1 gr. per litro) o mescolati al terreno(da 3 a 5 gr. per metro quadrato.)

LA SEMI-CUPOLA DELLA FILOSOFIA NEL PALAZZO DELL'EDUCAZIONE

I PROBLEMI DELL'AGRICOLTURA NEL PERIODO DELLA GUERRA

Intervista coll'on. Raineri

ROMA, — L'ex-ministro dell'Agricoltura on. Raineri di cui è nota la competenza nelle questioni agrarie, ha avuto occasione di intrattenersi sui bisogni dell'agricoltura durante questo primo periodo della guerra.

— Voi mi chiedete — disse l'on. Raineri — che cosa io pensi del problema del lavoro nelle campagne ora che la chiamata sotto le armi ha sottratto all'agricoltura molte valide braccia. Alle esigenze non prorogabili dei lavori necessari per la cultura in un modo o nell'altro si provvederà. Non un paese come il nostro a popolazione densa e a carattere prevalentemente agrario può avere difficoltà ad assicurare i raccolti che dovette superare ad esempio la Francia, la quale le vinse per inflessibile tenacia di governo e di popolo. Il problema non è per altro di lieve importanza.

"A limitarsi al maggiore e più prossimo dei lavori agrari, la mietitura del grano, ricordo che l'estensione del terreno coltivato a questo cereale quest'anno si ritiene di circa un milione di ettari. Ammesso che un mietitore in dieci gorni di lavoro tagli il grano di due ettari occorrerà per la sola mietitura, esclusa la formazione e il trasporto dei covoni, un esercito di due milioni e mezzo di mietitori. Nell'Agro romano, nella Maremma, nelle Puglie, nella Basilicata, in alcune provincie dell'Alta Italia e altrove si trovano macchine mietitrici e legatrici. Poichè ognuna di esse compie in media il lavoro di quindici persone e io reputo che ne siano in funzione in Italia circa duemila, il numero delle persone necessarie per la mietitura a mano si riduce di 150 mila. Un altro modo di diminuire questo numero è di allungare di qualche giorno luogo per luogo il periodo della mietitura portandolo da otto o dieci giorni, come è di consueto, a dieci o dodici. Ciò del resto avverrà naturalmente: si comincierà un po' prima e si finirà un po' dopo. Due soli giorni di più di mietitura varranno a ridurre di un quinto, e cioè di oltre 400 mila il numero dei mietitori necessari.

"Un'altra considerazione deve essere fatta. Nell'agricoltura italiana la donna segue o sostituisce quasi dovunque l'uomo nei lavori più duri. Dovunque è la mezzadria. Toscana, Marche, Romagna e altrove, od esiste la piccola proprietà o il piccolo affitto, la famiglia del colono o del modesto agricoltore dalla quale la chiamata alle armi ha sottratto uomini validi avrà stimolo nella ragione stessa del contratto agrario o del possesso ad ingegnarsi come meglio potrà, e giovanetti, vecchi e donne colmeranno i vuoti o quasi. E il problema avrà certezza di soluzione se non mancherà l'assistenza delle autorità comunali e dei comitati di preparazione civile che promuovano il cambio delle opere tra la gente di uno stesso territorio ed eventualmente il richiamo di aiuti di fuori.

"Nei luoghi dove esiste l'amministrazione nelle aziende bisognerà trarre il maggior profitto dalle mac- ....ungando il periodo del loro uso, e determinare l'immigrazione dai territori vicini di persone atte al lavoro dell'alto colle o dal monte dove la mietitura avviene più tardi. Mancherà tutto questo? Si osserva dapprima che non tutte le macchine potranno funzionare perchè molte sono rimaste senza il conduttore, di solito un abile contadino che non sempre sarà possibile sostituire. Dove non sono le macchine, quanti dell'esercito occorrente di circa due milioni di mietitori sono ancora a casa, uomini e donne? Forse due terzi? Il numero che manca, quello dei contadini chiamati alle armi, è certo in buona parte sostituibile con le donne. In Romagna mi si assicura che si provvederà alla sostituzione completa.

"Per il resto ogni uomo di campagna rimasto diventerà un mietitore. Gli alti salari, poichè a questi bisognerà addivenire, determineranno il richiamo. E se alla fine non si fosse provveduto a tutti i bisogni, non credo che data l'abbondanza di uomini di cui si è fatta sapientemente la preparazione del nostro esercito il Governo, ferme stando le supreme necessità della difesa, si opporrebbe a concedere brevi licenze, il che venne fatto lo scorso anno in Francia: gruppi di richiamati contadini appartenenti alla milizia territoriale da mandare alle case loro quando la mietitura in alcuni luoghi non si potesse completare. Nessuna preoccupazione quindi — ha concluso l'on. Raineri — nessun timore che il raccolto de lgrano il quale in complesso è assai promettente quest'anno, possa mancare. E col raccolto del grano sarà assicurata una delle condizioni, non certo ultima, di quella resistenza a cui il paese mirabilmente si appresta in ogni campo contro il secolare nemico".

Per rendere il legname incombustibile

Il problema del trattamento del legname per renderlo resistente al fuoco è stato studiato a Madison Wisc., S. U. A., nel 1912, nel laboratorio dei prodotti delle foreste.

Il signor Robert E. Price ha presentato alla "American Wood Preservers' Association" una relazione preliminare, nella quale è giunto alle seguenti conclusioni:

1. I sali d'ammoniaca hanno un'importanza considerevole sul trattamento del legname al fine di renderlo resistente al fuoco. Il legno trattato con questi sali, nelle condizioni nelle quali si sono svolte le esperienze, non potè essere bruciato.

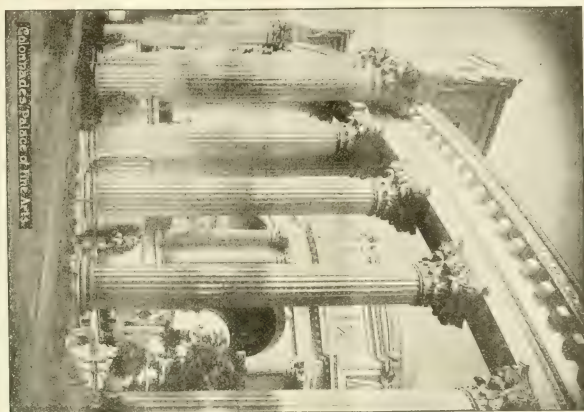
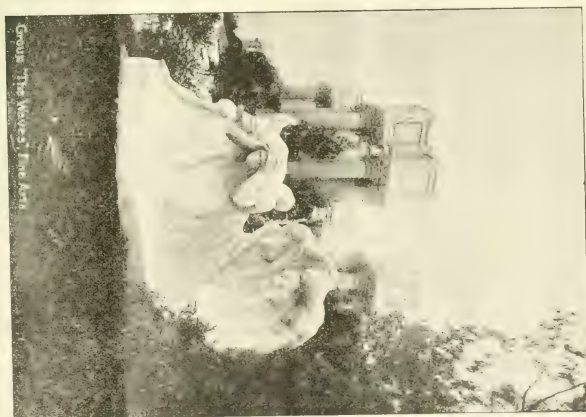
2. Il borace ha pure un'importanza considerevole; non eguale a quella dei sali di ammoniaca, ma tale da permettere di ridurre il costo del trattamento, sostituendo con esso una parte dei sali di maggior valore.

3. Dati i buoni risultati ottenuti con queste esperienze, sembra possibile l'applicazione di un metodo non troppo costoso che serva a rendere il legno più resistente al fuoco, ritardandone la combustione.

— Vieni carino, che ti soffio il naso.

— E' impossibile, signora.

— Perchè

— Ho sentito dir sempre, dal babbo, che un uomo, non deve mai farsi prendere pel naso da una donna!... Dunque.

IMPONENTE COLONNATO DEL PALAZZO DELLE BELLE ARTI

GRUPPO DELLE ONDINE DAVANTI AL PALAZZO DELLE BELLE ARTI

L'IMPORTANZA DEI VINI ITALIANI NEGLI STATI UNITI

E' noto come il grande rimaneggiamento delle tariffe doganali, operato negli Stati Uniti d'America dopo l'avvento del nuovo Presidente, abbia lasciato purtroppo immutato il trattamento ai vini esteri. E ciò non ostante l'opera attiva, indefessa, veramente meravigliosa del nostro R. Enotecnico, il valoroso Cav. G. Rossati, che seppe in questa occasione far muovere e far sentire tutte le organizzazioni ufficiali e commerciali nostre agli Stati Uniti.

Il trattamento doganale buono per le nostre esportazioni vinicole fu quello praticato nel decennio 1900-1910. Ma la nuova tariffa 6 agosto 1910, a partire dall'anno 1911 ha fatto sentire i suoi gravi effetti.

Sentiamo ora quel che ci dice in proposito il R. Enotecnico Rossati:

"L'andamento dell'importazione durante buona parte del 1913 ha proceduto sotto l'incubo di cause deleterie, quali l'incertezza della sistemazione tariffaria, l'esosità del fisco americano nell'imporre la maggior quota di dazio su vini che sorpassavano anche soltanto di qualche piccola frazione i 14 gradi, ciò che ha immensamente danneggiato la produzione meridionale, l'inevitabile imbarazzo nell'uniformarsi a talune nuove prescrizioni delle leggi statali (New York, Connecticut, Florida, ecc.), riguardanti la dichiarazione e la misura del contenuto dei vini in bottiglia, il notevole aumento dei prezzi all'origine, senza corrispondente migliore qualità, e sopratutto il notevole aumento dei noli.

Per dare un'idea dell'entità di questo, basti ricordare che il nolo sui vini in fusti, che nel 1911 era di 20 scellini per tonnellata più del 10 per cento di cappa, era aumentato nel 1913 a 30 scellini più il 10 per cento di cappa; ed il nolo sui vini in bottiglia, che nel 1911 aggiravasi intorno ai 10 soldi la cassa, era asceso nel 1913 ad oltre 12 soldi, mentre su taluni liquori, largamente esportati, come il Fernet, l'aumento di nolo in confronto al 1910 è stato del 125 per cento.

Di fronte a tali difficoltà, è ancora notevole che le importazioni nazionali abbiano potuto segnare nel 1913 un aumento in confronto all'anno precedente, grazie principalmente al risveglio verificatosi nella richiesta durante gli ultimi due mesi dell'annata, ai quali è dovuto quasi intieramente l'aumento nell'importazione a New York dei vini in fusti, da 700,300 galloni nel 1912 a 800,900 galloni del 1913, ed un terzo circa dell'aumento nell'importazione dei vini in bottiglia, da 125,768 casse nel 1914 a 147.614 casse nel 1913.

Uno sguardo generale alla posizione del commercio dei vini nazionali in questo paese rileva che mentre nonostante l'inasprimento dei dazii, è aumentata la consumazione dei vini fini in bottiglia, è invece sensibilmente diminuita quella dei vini in fusti, sia per effetto della insopportabilità dell'aumento del dazio, ma sopratutto per effetto della esiziale concorrenza dei vini di California al prodotto nazionale, di qualità più comune.

Il fatto che i vini di California sono prodotti e trattati in gran parte da ditte nazionali ha reso facile la sostituzione dei medesimi, protetti con un dazio di 60 soldi per gallone, all'articolo importato, almeno nelle qualità più correnti, imitate dalla produzione californiana, che ha sulla nostra il vantaggio, oltre che del minor prezzo, della più pronta maturazione. Le leggi sull'onesta dichiarazione dei prodotti, se possono impedire la sostituzione fraudolenta non possono peraltro vietare la sostituzione fatta senza urtare le disposizioni della legge, colla dichiaraizone cioè del prodotto di California quale "tipo" analogo, o similare, ad un tipo importato.

Ciò spiega come l'importazione a New York dei vini di California, la quale ascendeva nel 1911 a 9,126,650 galloni, sia aumentata nel 1915 a galloni 11,119,950, nonostante che le quantità di vino di California ricevute a questo porto durante gli ultimi due mesi del 1913 siano state di 1,000,000 circa di galloni, inferiori alle corrispondenti del 1912, e ciò a ragione del non abbondante raccolto di quest'anno, in quello Stato, che calcolasi ascenda a 42 milioni di galloni, contro circa 43 milioni nell'anno precedente. Il fatto che alla diminuzione verificatasi negli arrivi dei vini di California a New York durante l'ultimo bimestre del 1913 corrisponde un aumento nell'importazione dei vini nazionali a questo porto, dimostra la relazione indiretta esistente tra il commercio dei vini nazionali e quello dei vini di California, ed il vantaggio o lo svantaggio che deriva al nostro commercio a seconda dell'esito del raccolto e dell'andamento del mercato vinario in quello Stato, la cui produzione è veramente la sola che possa competere colla nostra.

Soddisfacente è la caratteristica del commercio nazionale riguardante l'aumento nell'importazione dei vini fini, rappresentati dal Vermouth, dal Marsala e dal Chianti, i quali hanno potuto superare l'inasprimento dei dazii, a ragione del fatto che, in questo caso, la richiesta si identifica colla reputazione goduta dalle rispettive marche.

Infatti secondo la statistica ufficiale italiana, la sola che distingue fra vini fini e vini comuni, vennero esportati agli Stati Uniti, durante l'anno solare 1912, 158,142 dozzine di Vermouth in bottiglie e 1586 ettolitri di Vermouth in fusti, contro 108,850 dozzine e 741 ettolici nell'anno solare 1908, anno che scelgo per il confronto, perchè annata normale, mentre gli anni 1909 al 1911 furono, a ragione dei turbamenti fiscali, annate anormali. Le esportazioni del Marsala, da 1975 ettolitri e 1766 dozzine di bottiglie nel 1908, aumentarono a 2672 ettolitri e 2533 dozzine nel 1912. Quelle del Chianti, da 45,350 dozzine "quarts" nel 1908, ascesero a 65,500 dozzine nel 1912.

Come osserva la "Fonforts Circular", quest'ultimo è divenuto un vino assai popolare ("an enormous seller") nel consumo degli Stati Uniti non soltanto da parte degli italiani qui residenti, ma principalmente da parte dei consumatori americani.

Il Chianti è, assieme al Capri, fra i vini tipici da tavola, compresi nell'elenco ufficiale pubblicato nel "World Almanac", quali vini da servirsi alle tavole dei buongustai, mentre il Vermouth ed il Marsala rappresentano nell'elenco citato i vini liquorosi nazionali. L'inclusione dei quattro tipi italiani in detto elenco, alla quale non è estranea l'opera del sottoscritto, che fu colui che l'ha suggerita, dimostra il cre-

dito che gode la produzione enologica nazionale negli Stati Uniti, e che importa conservare con una giudiziosa condotta degli affari, e sopratutto col mantenere soddisfacente e costante la qualità dei vini esportati, e coll'intensificare la pubblicità ai medesimi.

Indubbiamente sempre più manifesto è l'interesse riguardo a questo mercato da parte degli esportatori di vini nazionali, come ognor maggiore è l'attenzione che questi ricevono da parte dei locali importatori.

Di ciò è prova il numero delle case esportatrici venute qui nell'ultimo decennio a stabilire succursali dei loro stabilimenti, come pure il numero ancor crescente degli agenti di vini italiani su questa ed altre piazze degli Stati Uniti.

Ove non fosse per le difficoltà create al commercio nazionale dal fiscalismo doganale americano e provocate dai produttori della California, che vedono la produzione italiana di mal'occhio, il commercio nazionale manterrebbe oggigiorno la posizione cui era assurto verso il 1910, e cui ritornerebbe certamente ove le sue sorti venissero assicurate da un adeguato temperamento tariffario.

La seguente tabella delle importazioni dei vini italiani a New York durante gli ultimi sei anni compendia le vicende di questo commercio, di fronte alle molte difficoltà che lo hanno contrastato nel recente passato:

Anni	Vini in fusti Galloni	Vini in bottiglia Dozzine:
1908	953,000	121,666
1909	1,376,650	148,706
1910	1,547,560	241,425
1911	730,740	45,926
1912	700,310	125,768
[illegible]	800,900	147,619

Alle soddisfacenti cifre del periodo 1909-1910, non dovrebbe essere difficile ritornare con un trattamento tariffario più equo. Il Governo degli Stati Uniti ha, peraltro, lasciato comprendere che non intende addivenire alla negoziazione dei trattati di reciprocità finchè non sia trascorso un anno almeno dall'operare della nuova tariffa, e ciò all'intento di non ridurre soverchiamente i proventi doganali.

Quantunque nel caso dei vini e liquori un trattato di reciprocità, col conseguente ricupero delle importazioni, assicurerebbe alle entrate doganali un maggior gettito che non le attuali rate proibitive, è giuocoforza attendere che gli Stati Uniti, dall'esperienza fatta colla nuova tariffa, mostrino necessaria disposizione ad addivenire alla convenzione in parola. Il frattempo potrà essere utilizzato da noi in una adeguata preparazione alle trattative".

G. Rossati.

MICROBI E TABACCO

In base ai loro ripetuti esperimenti i signori Langlais e Sartory affermano che il tabacco è efficacissimo per uccidere i microbi. In cinque minuti esso ne uccide quanti se ne trovano nella saliva, sterilizzando, così, quasi completamente la bocca. Uno degli esperimenti fatti da Langlais e Sartory è stato questo: Essi misero parecchi sigari in acqua contenente molti milioni di bacilli del colera per ciascun centimetro quadrato. In 24 ore il tabacco distrusse tutti i microbi.

I DIFETTI DEGLI UOMINI

Una rivista parigina, fra le più diffuse ha chiesto alle sue lettrici quali fossero i principali difetti degli uomini e per aiutarle nella loro scelta ha dato un elenco di sessanta difetti (pare incredibile che possa esisterne un numero così grande) fra cui bisogna scegliere quei dieci che secondo le varie lettrici sono i più comuni.

Ed ecco il risultato di questo curioso referendum: 2387 signore hanno affermato che il più grave e il più comune difetto dell'uomo è l'egoismo; 1968 hanno indicato la gelosia; 1783 l'infedeltà; 1417 l'intemperanza; 1350 la vigliaccheria. Seguono poi con votazioni sempre decrescenti: l'immoralità, il despotismo la collera, lafatuità e la pigrizia.

A mettere insieme tutti e dieci questi difetti in una sola persona, c'è da fare la felicità di ciascuna appartenente alla innumerevole schiera di ragazze da marito.

Agli esami di diritto.

— Candidato, mi dica che cosa pensa del "Diritto Giustinianeo..."

Il candidato si gratta il mento, pensa un po', poi, rivolgendosi all'esaminatore dice:

— Ecco, io, veramente, ho la stessa sua opinione.

Herr Steinkopf va da un chiromante la cui fama è giunta fino a lui. Herr Steinkopf innamorato e, in tale patologica situazione, si trova in dovere di credere alla chiromanzia.

— Pon ciorne! — egli dice al ciarlatano. — Io afere pisonio di mia fita conossere... Cuartare qui! E gli tende la mano.

— Signore — comincia il chiromante, esaminandola con serietà — Voi siete tedesco...

— Donnerwetter! — esclama Herr Steinkopf — Proprie! Proprie così!... Ma come fare foi capito così subito?... Meraviglioso?...

L'AGRICOLTURA FRANCESE DURANTE 6 MESI DI GUERRA

(Agosto 1914-Gennaio 1915)

Sotto il titolo generale: "L'effort agricole de la France pendant six mois de guerre (aout 1914-janvier 1915)" (Lo sforzo agricolo della Francia durante sei mesi di guerra (agosto 1914-gennaio 1915), i vari uffici del Ministero d'Agricoltura hanno esposto in un recente rapporto d'assieme i risultati conseguiti con la loro attività dal principio dell'attuale guerra. Questo rapporto, che non dissimula affatto le perdite determinate dall'invasione delle truppe tedesche nei dipartimenti del Nord e dell'Est, è analizzato assai minutamente nel numero di maggio del "Bollettino mensile delle Istituzioni Economiche e Sociali", pubblicato dall'"Istituto Internazionale d'Agricoltura".

Da esso risulta che, al momento in cui scoppiò la guerra, la mietitura dei cereali era in via di esecuzione in tutta la Francia; la mobilitazione portò ad un tratto una grandissima rarefazione della mano d'opera; tuttavia l'organizzazione metodica delle risorse locali nei paesi a coltura frazionata, l'attività svolta dalle donne, dai fanciulli, dai vecchi rimasti sui campi o nei villaggi, il concorso delle persone evacuate dalle piazze forti e di tutti coloro che, disoccupati nelle città industriali, andarono nelle campagne in cerca di una vita poco gravosa, hanno permesso, pur con qualche ritardo, con alcune perdite inevitabili nella fretta imposta dalle circostanze, la sistemazione quasi completa dei raccolti. Solo nella parte più settentrionale e nell'Est l'invasione ha sorpreso i coltivatori durante la mietitura delle loro avene o nei campi ancora pieni di covoni. Le perdite per tal modo verificatesi sono calcolate di 7,700,000 quintali di frumento, di 7.500,000 quintali di avena, di 850,000 quintali di segale, di 660,000 quintali d'orzo e di 7,200,000 quintali di patate.

La restante quantità disponibile ammonta a 79,300,000 quintali di frumento, a 46,400,000 quintali di avena, a 11,957,000 quintali di segale, a 10,035,000 quintali d'orzo ed a 132,800,000 quintali di patate. Aggiungiamo che, con diversi decreti emanati dal 31 luglio al 13 agosto, i dazi sui cereali, sul riso e sulle farine sono stati soppressi. Dal giorno della soppressione dei dazi sino al dicembre 1914, le importazioni di grani dall'estero sono salite a 8,397,593 quintali, ed ove si sommi a tale cifra quella delle importazioni delle farine, espresse in grano prendendo come base un rendimento di macinazione del 70%, cioè altri

1,073,283 quintali, si giunge ad un totale di 9,470,876 quintali.

La questione delle carni presenta un'importanza uguale a quella dei cereali. Diciamo subito che, mentre sono state prese diverse misure destinate ad accordare ogni facilitazione alle importazioni, si sono assolutamente escluse da qualsiasi requisizione:

1.o le vacche gravide o durante il periodo dell'allattamento;

2.o le puledre montate, gravide o seguite ancora dai puledri;

3.o i riproduttori premiati nei concorsi agricoli o facenti parte di sindacati d'allevamento;

4.o gli animali inscritti nei registri genealogici e quelli troppo giovani per figurare in tali registri, ma nati da animali ivi iscritti;

5.o le giovenche;

6.o i buoi da lavoro.

La diminuzione che colpisce il bestiame francese si riferisce dunque esclusivamente ad animali i quali non rientrano nelle sei categorie summenzionate. Tenendo conto delle perdite verificatesi nei dipartimenti invasi, tale diminuzione raggiungeva approssimativamente, al 1.o gennaio 1915, il 12.21% per i tori, il 26.47¾ per i buoi, il 9.3% per le vacche, il 5.22% per i vitelli, il 9.26% per le pecore e gli agnelli, l'11.55% per i porci. Non tutto il bestiame che figura in meno è però già consumato, giacchè 40,631 bovini sono ancora nel campo trincerato di Parigi, ed un'altra parte si trova tuttavia nei parchi di rifornimento, in diversi punti del territorio nazionale. D'altro lato, mentre prima la politica economica della Francia si era opposta formalmente all'introduzione delle carni congelate, la loro importazione è stata favorita da un decreto del 2 agosto 1914 ed a poco a poco esse hanno avuto un'accoglienza sempre più favorevole, tanto che il Ministero della Guerra ha fatto dei contratti per una fornitura di 15,000 tonnellate al mese a partire dal 1.o gennaio 1915 e la quantità di carne congelata importata nel primo semestre, così dal Ministero della Guerra come dai privati, può calcolarsi di 150,000 tonnellate. Poichè questa importazione è costituita quasi esclusivamente da carne di bue, si può considerare che essa equivale a 450.000 capi bovini, cioè circa la metà di quanto occorre in tempi normali per il consumo medio di un semestre.

Nel capitolo concernente l'idraulica e le migliorie agricole, sono da osservarsi specialmente le notizie che riguardano l'utilizzazione della mano d'opera dei prigionieri di guerra. Tale utilizzazione era fissata da un decreto del 2 dicembre 1910, relativo alle leggi ed alle consuetudini della guerra terrestre. che costituisce un annesso alla Convenzione internazionale firmata all'Aja il 18 ottobre 1907. Secondo l'articolo 6 di questo decreto, "lo Stato può impiegare come lavoratori i prigionieri di guerra, a seconda del loro grado e capacità, eccezion fatta per gli ufficiali; tali lavori non devono essere eccessivi, e non avranno alcuna relazione con le operazioni di guerra.

"I prigionieri di guerra possono essere utilizzati a lavorare per conto di pubbliche amministrazioni o di privati, ovvero per conto proprio.

"I lavori eseguiti per lo Stato sono pagati in base alle tariffe vigenti per i militari dell'esercito nazionale che eseguiscono gli stessi lavori, o, in mancanza, in base ad una tariffa in rapporto coi lavori eseguiti.

"Quando i lavori abbiano luogo per conto di altre amministrazioni pubbliche o di privati, le condizioni relative sono stabilite d'accordo con le autorità militari.

"Il salario contribuirà a migliorare la loro situazione e l'eccedente verrà loro corrisposto al momento in cui essi saranno messi in libertà, salvo defalcazione delle spese di mantenimento".

In pratica, i generali comandanti di regioni — circoscrizioni che corrispondono a quelle dei corpi d'armata in tempo di pace — deliberano circa le domande di impiego della mano d'opera dei prigionieri di guerra, sentito il parere dei prefetti dei dipartimenti interessati.

Il rapporto preso in esame registra diversi casi di utilizzazione pei lavori agricoli della mano d'opera dei prigionieri di guerra. Citiamo fra gli altri il risanamento della costa orientale della Corsica, operazione che richiede innanzitutto dei lavori di adduzione d'acqua potabile; e poi dei prosciugamenti, dei risanamenti, delle regolarizzazioni delle foci di corsi d'acqua. Citiamo ancora la costruzione di strade ferrate rurali in Bretagna, nel Massiccio Centrale e specialmente nella Creuse; il risanamento del piano di Limagne, nell'Auvergne, ecc.

I BACI TRA BAMBINI

Le riunioni di bambini sono sempre de' focolai di contagio, non v'ha, per esempio, un ballo di piccini che non sia l'origine d'un'epidemia o di pertosse, o di rosolia, o di difterite, ecc.

Ma fa duopo le madri sappiano bene come v'abbia un'abitudine, che se non crea tutto il pericolo di tali riunioni, ne moltiplica però i rischi in alto grado: l'abitudine, cioè, del baciare.

E' facile comprendere come il bacio favorisca il contagio, massime tra bambini.

Le malattie infantili sono, oltre la rosolia, la pertosse, la difterite, testè citate, la varicella, gli orecchioni, la scarlattina. Ora tutti questi malanni hanno per prima manifestazione qualche catarro della mucosa nasale, faringea, laringea od osculare, le cui secrezioni sono da principio così abbondanti.

Tali secrezioni hanno, naturalmente, un alto potere infettivo e, versate sulle guancie e sulle labbra de' bimbi, fanno di queste regioni delle zone pericolose dove si compie la trasmissione diretta del male, col minimo contatto.

Ed è precisamente su tali regioni contaminate che nel baciare vanno ad applicarsi le labbra de' piccoli innocenti.

Ogni bacio, in dette condizioni, corrisponde a una operazione di contagio sperimentale.

Conviene notare che i piccini hanno una certa ripulsione istintiva per lo scambio di queste frizioni dell'epidermide; e non è che spinti dapprima dalle mamme, per le quali il bacio è una cerimonia tutt'affatto protocollare, poi dalla cattiva abitudine presa, ch'essi si danno a queste manifestazioni antigieniche di tenera gentilezza.

Perchè è ammesso da' parenti che la maniera di salutare de' bambini non possa essere che quella di dare de' baci come il padre dà la mano o una scappellata.

Ebbene, le madri non dovrebbero ignorare che molte di esse, per questa sciocca e, si può dire, sporca abitudine, hanno mandato i loro bimbi alla morte.

Ben inteso, noi parliamo di baci tra bambini e lasciamo a qualche società del nuovo mondo l'originalità della proscrizione completa del bacio, anche tra adulti.

Su questo terreno, la facezia sarebbe facile e facciamo grazia ai nostri lettori degli argomenti svolti dai partigiani e dagli avversari della teoria intransigente.

A noi basta sapere che le malattie che si possono trasmettere col bacio sono sopratutto delle malattie infantili, contro le quali gli adulti sono il più delle volte immunizzati. D'altra parte gli adulti sono responsabili de' loro atti e sanno benissimo a quali contagi possono esporsi scambiandosi dei baci, i quali essendo quasi sempre, allo stato attuale de' costumi, de' baci passionali, ben difficilmente i consigli di prudenza giungeranno a sopprimere queste manifestazioni di sentimenti violenti.

D'altronde, tra amorosi, ogni contagio possibile è un contagio fatale, in ragione della pluralità delle vie per cui esso può compiersi.

Anche tra parenti, v'ha ancora qualche abitudine di abbracciarsi: si tenga presente che la avaria e la tu-

bercolosi possono così comunicarsi a delle labbra innocenti o incoscienti.

Tornando ai bambini, abbiamo detto ch'essi dovrebbero avere tra di loro il meno possibile di contatti. Si sa come i bimbi portino volentieri le dita in bocca. Le loro mani sono dunque, non meno che le loro labbra e le loro guance, imbrattate di secrezioni virulente e contagiose; per conseguenza, anche la stretta di mano tra bambini, se lo è meno del bacio, non cessa però d'essere pericolosa.

V'ha sopratutto un oggetto che, nelle scuole, non dovrebbe mai essere comune: è questo il portapenne di legno, la cui estremità ha generalmente l'aspetto d'un pezzo di radice di regolizia, che si suole succhiare per delle lunghe ore.

E' bastato, in parecchie scuole comunali, di stabilire la regola del portapenna individuale, per vedere scomparire delle serie epidemie, che s'era invano procurato con tutti i mezzi di circoscrivere, e di cui si aveva ben a lungo ricercata l'origine.

In principio di questa nota, abbiamo citato i balli de' piccini. Una parola ancora per stigmatizzare queste usanze, che l'Hèricourt non esita a chiamare criminali, e criminali per la debolezza delle madri.

V'hanno delle mamme che non sanno resistere all'afflizione del bimbo convalescente nel vedersi privato del piacere promesso prima della sua malattia, il ballo a cui è stato invitato, di cui si è fatto il quadro paradisiaco. Come rifiutare al piccolo convalescente, e sopratutto alla piccola convalescente, il piacere cui egli ha ben diritto dopo tante privazioni? In fin dei conti, la rosolia, la difterite, ecc. è già scomparsa al momento del ballo. — Sta bene. I piccoli convalescenti non rischiano gran cosa, di fatti, con la loro uscita, forse un po' prematura; ma essi portano ancora sulla loro pelle, o nella loro gola, i microbi infettivi, di cui vanno generosamente a gratificare i loro piccoli compagni di festa.

Noi sappiamo d'un ballo di bambini dove una ragazzina, condottavi appena guarita (in apparenza) di rosalia, seminò un'epidemia di cui tre piccini morirono.

Ora, siccome per molto tempo ancora vi saranno delle mamme deboli o incoscienti, proscriviamo i balli infantili. Tutto il mondo ne guadagnerà.

Dott. LUIGI CAPPELLARI

LA FRUTTA IN CASA

Le mele

Gelatina di mele. — Delle mele piuttosto acide vengono sbucciate, liberate dai semi e torsoli e tagliate in pezzi; si mettono poi nell'acqua bollente che è stata acidulata con succo di limone. Si versa su di un setaccio ruvido e il sugo si passa subito in recipiente di porcellana. Questo sugo si mette a concentrare fino a metà volume sul fuoco, schiumando bene. Ciò fatto si aggiunge zucchero in ragione della stessa quantità, si schiuma ancora per bene, e si mette a cuocere a fuoco vivo, sempre agitando con cucchiaio di latta. Il succo deve ridursi a colare spesso, denso, dal cucchiaio. Si passa allora in recipienti di vetro riscaldato.

Bavarese di mele. — Della polpa di mele molto bianca si fa passare per setaccio; si mescola fin che è tiepida con sufficiente gelatina zucchero vanigliato e zucchero semplice con succo di limone. Si mette il tutto su ghiaccio, seguitando a sbattere fino a che sia schiumoso, indi si aggiunge panna montata, e subito poi si mette nella forma che si seppellisce in ghiaccio. Per staccarlo si immerge la forma in acqua calda e una volta estratto si serve.

Charlotte di mele. — Le mele si sbucciano, si tagliano in quarti e liberate del cuore, si tagliano ancora in pezzettini piccoli. Dopo si fanno rosolare con attenzione perchè le mele non divengan troppo spappolate con buona parte di zucchero, il succo di un limone e un pezzetto di burro, si lascia solo fino a che non resti più liquido. Dopo si stendono su di un gran setaccio per scolarle ancora meglio; si sparge sopra dello zucchero profumato alla scorza di limone e un po' di marmellata di albicocche. Dei biscotti freschi si tagliano in fette sottili si immergono in burro fuso e si pongono in una forma unta internamente con burro, disposti a guisa di rivestimento al fondo e alle pareti, disponendo su queste ultime le fettine pel lungo. Quindi si versano dentro le mele preparate come dianzi è detto, ben assestate, densamente, e si coprono anche di sopra col biscotto. Allora si passa il tutto in un forno molto ben riscaldato; la forma si appoggia su lamiera di latta sulla quale si è messo un mucchietto di sale. Si lascia cuocere un'ora con attenzione di guisa che il biscotto divenga color marrone e croccante. La "charlotte" si toglie dalla forma e si passa su di un piatto rotondo: si spolverizza di zucchero fino e si serve.

Mele al forno. — Le mele si sbucciano, si tagliano in quarti, si tolgono i torsoli e si stendono su di un gran foglio di carta aperto su lamiera di latta che si passa al forno caldo, lasciandovelo fino a che il forno si raffredda. Il giorno dopo si rimettono al forno quando non è più tanto caldo: e così di seguito fino a che i pezzetti di mele sono completamente ben secchi. Allora si mettono in sacchetti e si ripongono in armadio.

10. **Salsa di mele e pere.** — I tedeschi la chiamano "Apfelkraut". E si prepara così: Metà mele fresche e metà pere si lavano in acqua fresca, poi si tagliano senza sbucciarle, e con pochissima acqua, senza zucchera, si fanno cuocere. Da questa polpa si toglie il succo spremendo in una tela, e il succo si fa cuocere concentrando breve tempo, quindi si passa in vasi di vetro che si chiudono per bene.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8586 Girl's Dress, 10 to 14 years.

(Disegno di May Manton)

Presentiamo questo splendido modello di abito estivo per fanciulle, a maniche corte.

Il modello è tagliato per ragazzine da 10 ai 14 anni.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

CONSIGLI PRATICI

Diamo qui alcuni pratici consigli sul modo di pulire, in casa, articoli ed indumenti di prima necessità, come ci sono stati forniti da una persona che si dedicò alla professione di lavare e pulire gli abiti.

Le regole più importanti da osservare sono le seguenti:

Non usare mai delle sostanze fluide in un locale dove vi è del fuoco.

Assicuratevi che i vestiti da pulire non contengano della polvere.

Fate uso di un pezzo di panno o stoffa largo almeno sei inches e lungo circa dieci o dodici inches per applicare il liquido. Tenetelo ben fermo nella mano destra e strofinate l'abito, lungo il tessuto, in modo che il liquido che pulisce vi penetri e faccia la sua azione. Per pulire i vestiti bianchi fate uso di un pezzo di lana bianca.

Sotto l'abito, quando si tratta di levare delle macchie, è necessario collocare del panno od altro.

Si consiglia di usare la seguente miscela, così composta: un gallone di gazolina — ½ oncia di alcool, ½ oncia di ammoniaca, un'oncia di cloroformio, una oncia di etere ed un'oncia di borace.

Tenete nel liquido, per alcun tempo, gli abiti che volete pulire, poi strofinate colla mano applicando il borace non disciolto sulle macchie, come se fosse del sapone.

Il cattivo odore che emana da questa miscela scompare appena il liquido è evaporato.

INVOLTINI DI POLLO ALLA JOLANDA

Ecco un ottimo modo di utilizzare gli avanzi di pollo, sia arrosto, sia allesso. Si stende sul tagliere circa un quarto di chilo di farina bianca e con poca acqua tiepida e sale si forma una pasta alquanto soda che si spianerà col mestolo fino allo spessore di un centimetro e poi si stenderà per bene. Si tritura finemente il bianco del pollo assieme ad un ettogramma di prosciutto, si distribuisce il miscuglio sulla pasta che si arrotola su sè stessa in guisa da ottenere una grossa salsiccia, e si avvolge entro un pezzo di mussola ricucendola acciò l'involto non si sciolga. Questo si immerge in una pentola di acqua a bollore e si fa cuocere per circa tre quarti d'ora. Lasciatelo raffreddare un poco, si taglia a pezzetti regolari e si condisce con sugo di carne o con burro e formaggio.

DEGLI INNESTI

I professori Dalmasso e Sutti della R. Scuola di Conegliano danno conto in un recente articolo di loro esperienze sulla forzatura degli innesti, sia a letto caldo, sia in sabbia sotto vetri che in sabbia senza vetri. Dalle prove istituite per due anni sono venuti alle seguenti conclusioni:

1.o Che il sistema di forzatura che, complessivamente, diede i migliori risultati, sia per quanto riguarda il numero di innesti attecchiti, sia per quanto riguarda la vigoria di sviluppo di questi dopo l'impianto in vivaio, è il sistema di forzatura in sabbia sotto vetri.

2.o Che percentuali d'attecchimento, press'a poco eguali al precedente, ma con sviluppo e vigoria in vivaio sensibilmente inferiori, ha dato il sistema di forzatura in serra calda.

3.o Che in complesso, poco diversi da quelli ottenuti in serra calda sono i risultati della forzatura in letto caldo.

4.o Che risultati assai più scadenti, sia per quanto riguarda il numero degli innesti attecchiti quanto per ciò che concerne la vigoria di sviluppo, ha dato il sistema di forzatura in sabbia senza vetri.

Resta dunque confermata la bontà del sistema di forzatura sotto vetri, mentre, nei climi a primavera piuttosto fredda e molto piovosa appare poco conveniente l'insabbiatura pura e semplice. E tenendo conto dell'economia della forzatura in sabbia sotto vetri in confronto di quella in serra calda; tenendo conto della grande semplicità e facilità d'applicazione di questo sistema, si può additarlo e consigliarlo sicuramente ai viticultori anche più modesti, che non potrebbero in alcun modo ricorrere alla forzatura in letto caldo. Esso permette realmente ad ogni piccolo coltivatore, che sia addestrato nella pratica dell'innesto, di prepararsi in casa propria e con minima spesa il materiale necessario alla ricostituzione dei suoi vigneti filosserati.

Per evitare la "fioretta" nel vino

E' precisamente all'avvicinarsi dell'estate che comincia il periodo della "fioretta". Col qual nome, come è noto, s'intende quello strato di fiori biancastri, che spesso raggiungono la consistenza di un panno, che si forma sulla superficie del vino.

Questi fiori, che sono dei microrganismi (myocide

ma vini) vivono a spese dell'alcool che decompongono, onde il minor male che possono fare è quello d'infiacchire il vino, di renderlo scipito, svanito, come sono infatti tutti i vini ricoperti di fioretta.

Bisogna dunque evitare più che sia possibile la **fioretta**, anche perchè i vini infioriti sono quelli che vanno più facilmente all'aceto. Quali i mezzi? Eccoli.

a) Conservare il vino in un ambiente fresco. Più l'ambiente è caldo e più la fioretta si sviluppa;

b) Tenere costantemente le botti colme. Maggior vuoto resta nella botte e quindi più aria e più fioretta si forma;

c) Chiudere più ermeticamente che sia possibile il cocchiume. Il miglior tappo è noto che è quello di cristallo di Cosmano;

d) Rialzare il titolo alcoolico dei vini deboli, poichè il fiore del vino non può vivere dal 12.o di alcool in su;

e) Aggiungere alle botti del bisolfito di calce e **metabisolfito** potassico (da 5 a 10 gr. per ettolitro ogni **30 giorni** poichè il microderma del vino non può vivere in un ambiente antifermentativo, com'è quello **costituito** dall'anidride solforosa che si sviluppa dalla **decomposizione** di questi sali al contatto degli acidi naturali del vino.

DOPO IL CAFFE'

"Mira o Norma ai tuoi ginocchi..." cantava Gigi l'imbianchino battendo il tempo a colpi di pennello sulla parete, che lentamente diveniva bianca.

Ma ecco padron Tonio con una faccia de temporale:

— Chetati un po' e lavora, bighellone!

— Oh bella! o ch'un si pol nemmen cantà più? Io lavoro lo stesso.

— Non dio di no. Ma unn'enno quelle le cose da cantassi quando si lavora. Cantami invece un po' questa, e batti er tempo cor pennello:

Mamma lo bersogliere
Per sposo lo vorrei...

Lo zio (vecchio scapolo) — Davvero, Carletto! la tua grande ambizione è di diventare ricco? e perchè?

Carletto — Perchè mi piace essere trattato bene e accarezzato. Mamma dice sempre che tu sei un vecchio imbecille, ma bisogna accarezzarti perchè hai molti quattrini, Ma... è un gran segreto non lo devo dire!

Alcoolini si è fatto visitare da un medico. E questi, dopo aver esaminato la sua scrittura, stentata e tremolante, gli ha detto francamente che se non smette dal bere, potrà vivere ben poco.

— E lui, Alcoolini, che cosa ha fatto?

— E' corso subito a comperarsi una macchina da scrivere.

— Come fai tu a dire che quel tenore canta bene, se non lo hai mai sentito cantare?

— E' vero, ma ebbi campo di apprezzare la sua gola, "invitandolo a pranzo".

— Hai visto? Anche questa mattina i giornali si occupano di me.

— Davvero? In che modo?

— Pubblicando i risultati del censimento, dicono che la nostra città conta cinquecentoventicinquemila persone; una di queste sono io.

Il mio amico Puntolini l'altro giorno al caffè venne a diverbio:

— Per sua norma signora — diceva l'altro — nessuno mi ha mai insegnato il galateo!...

— Ho piacere che me lo confermi ma purtroppo me ne sono accorto.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto "clean news, clean advertising" che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., AUGUST 1915 No. 12

RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA

The California Monitor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S. F. Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F. T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor 1st Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G. B. REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian-American Bank) — Dr. SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SPERLAZZO (Attorney at law) — Dr. ARTURO SPOZIO (Journalist) L. G. BONELLI (Chemist and Enologist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard) — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

LA STORICA CAMPANA DE LA LIBERTA' AMERICANA

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., AUGUST 1915 No. 12

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino / **Dr. S. Schirò** — *Associate Editors*

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO		SUBSCRIPTION RATES	
Un anno	$2.50	One year	$2.50
Sei mesi	" 1.50	Six months	" 1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

L'AGRICOLTURA ALL'ESPOSIZIONE DEL P. P.

Il Palazzo dell'Agricoltura all'Esposizione del Panama-Pacific offre, a coloro che si interessano d'agricoltura e dei prodotti agricoli, una eccezionale opportunità e le varie mostre sono tali da tener viva la sua attenzione non solo per un giorno ma per un'intera settimana. Quelli che si interessano di macchinario agricolo ritorneranno più e più volte ad osservare i modelli ed il funzionamento di alcune macchine che trovano impiego nella coltivazione del suolo o nella preparazione dei prodotti.

Non solo parecchi Stati, individualmente, ma anche il Governo Federale ed alcuni Stati esteri sono rappresentati nelle mostre esposte in questo edificio. Sarebbe necessario uno spazio assai maggiore per poter intrattenerci dettagliatamente sulle varie mostre di questo Padiglione. Ci accontenteremo quindi di un cenno generale.

Il granoturco è assai popolare e si presta benissimo sia come articolo di mostra, sia come materiale decorativo. Gli Stati dell'Illinois, Iowa, Missouri, Indiana, Kansas e altri Stati hanno delle trovate curiosissime in fatto di decorazioni coll'aureo granoturco. L'Iowa espone un'enorme catasta di questo cereale, come se precipitasse da una gigantesca cornucopia a simulare il "corno d'oro dell'abbondanza". Anche gli altri cereali, come il frumento, la segale, l'orzo etc. sono abilmente usati per decorare le mostre interne.

L'Argentina ha saputo mettere assieme una bella mostra di legname indigeno. In questa interessante mostra sono pure esposti numerosi altri prodotti come tabacco, fagiuoli, piselli, semi di canapa, di lino, frumento, granoturco, segale, maize, lana, etc. Le repubbliche dell'Uraguay, Cina, Cuba, Porto Rico e il Giappone sono pure largamente rappresentate.

Una parte notevole della mostra agricola delle Isole Filippine è costituita dalla collezione di 1500 varietà di riso cereale che costituisce il principale alimento dei Filippini. A questa coltura sono dedicati circa 2,800,000 acri in quelle isole. Altri prodotti di particolare interesse sono le bacche del cacao e la fibra d'abaca (canapa di Manilla). Con questa fibra si costrusse una casa indigena, a titolo di curiosità. Queste fibre, che sono prodotte a scopo commerciale soltanto nelle isole Filippine, sono principalmente usate nella fabbricazione di corde, fili e tessuti. In questa mostra sono anche esposti dei campioni di gomma del Parà, allo stato naturale, granoturco bianco, uno dei prodotti più importanti delle isole, cacao, noci di pili, tabacchi, zucchero di canna, bambù ed altri legni commerciali.

Il Governo federale americano ha in questo Padiglione una serie di mostre assai notevoli che illustrano il lavoro compiuto dai vari Uffici del Dipartimento d'Agricoltura. Così l'Ufficio barometrico espone gli attrezzi e gli istrumenti per le ricerche e gli studi climatologici. Il lavoro delle stazioni sperimentali è rappresentato da un modello di un tipico impianto per il "drainage" di una farm irrigata. Qui pure sono illustrati i lavori e i risultati ottenuti dai funzionari dell'ufficio delle esperienze sui tabacchi, ufficio dell'"animal industry", ufficio per l'introduzione di semi e piante, ufficio delle ricerche sulle piante velenose, ufficio delle ricerche dei cereali etc., tc. Queste varie mostre sono ricche di fotografie ed illustrazioni a colori, dati statistici, etc. Notevole è la mostra che illustra una delle industrie agricole più giovani in California, quella della coltivazione del riso.

Degna di studio è la mostra forestale installata per cura dell'Ufficio Forestale Federale, che comprende dei modelli che rappresentano le foreste, taglio dei boschi, stazione di sentinella per gli incendi, utilizzazione dei prodotti secondari, etc.

Nel reparto macchinario agricolo sono rappresentate quasi tutte le più importanti ditte degli Stati Uniti. La mostra più vasta e più completa è quella della International Harvester Company. Notevoli sono

pure quelle della Yuba Construction Co. di Marysville, Cal.; della Holt Manufacturing Co. di Peoria, Ill.; Coh, Bert Gas Traction Co.; Newell Sanders Plow Co. di Chattanooga, Tenn.; Associated Manufacturing Co. di Waterloo, Iowa; South Bend Chilled Plow Co. di South Bend, Ind., ed altre.

Tra le mostre raccolte nello spazio riservato alla California notiamo quella del cotone di Imperial Valley, esposto dalla Pacific Cotton Co., di Calexico, con un telaio; i prodotti della California Cotton Mills di Oakland; gli ortaggi della contea di Alameda, peperoni della contea di Orange; granoturco e cereali della contea di Napa; prodotti della Figprune Cereal Co., di San Jose, Cal.; sigari fabbricati con tabacco coltivato a Gilroy; prodotti della Western Grain & Sugar Products; i vini della Italian-Swiss Colony di Asti; ortaggi, cereali, frutta, luppolo, noci ed acque minerali delle contee di Solano e Sonoma.

In questo edificio sono pure esposti i prodotti naturali di varie altre contee e articoli manufatti che hanno relazione coll'agricoltura.

Accanto al Palazzo dell'Agricoltura sorge il maestoso Edificio dei Prodotti Alimentari, diviso da una corte fiorita. In questo Edificio sono esposte parecchie mostre intimamente collegate coll'agricoltura e di alto interesse per i coltivatori della terra.

Così la Associated Raisin Company espone un macchinario per la manipolazione dell'uva passa (raisin). Qui sorge la mostra collettiva della California Viticultural Exhibit Association che comprende 40 delle più importanti Ditte enologiche del nostro Stato. Ciacsuna ditta ha un suo spazio riservato nel quale espone i suoi prodotti. Accenniamo all'artistica mostra della Italian-Swiss Colony, a quella di A. Maffei di Fresno, dell'Italian Vineyard Co. di Los Angeles di F. Salmina & Co. di Lachman & Jacobi ed altre. Un'industria intimamente connessa coll'agricoltura è quella delle cannerie. Grazie al perfezionamento del macchinario questa industria negli ultimi anni ha assunto un'importanza ed uno sviluppo gigantesco in California. Era natnrale che essa avesse un posto di prim'ordine nei Padiglioni dell'Orticultura e dei prodotti alimentari. Interessantissime sono le mostre delle cannerie della Ditte Libby, McNeil & Libby, della California Fruit Canners Association ed altre ditte di non minore importanza.

Il tabacco, sebbene non sia un prodotto alimentare, è tuttavia largamente rappresentato nel Padiglione dei Prodotti Alimentari. Si tratta infatti di un prodotto agricolo di enorme importanza industrialmente e commercialmente. Fra le mostre del tabacco è notevole quella della Petri Italian-American Cigar Co., che ha messo sul mercato il sigaro Petri. Anche la Ditta De Nobili di New York, rappresentata da Paganini & Bricca h esposto i suoi prodotti.

Una visita alla mostra della Commissione per la pesca e per la caccia non può a meno di interessare i cacciatori ed i pescatori. Così pure si dica delle mostre esposte dall'Ufficio federale della pesca che illustra l'industria della pesca in America.

In questo Padiglione fanno bella mostra, nel reparto assegnato all'Italia, i prodotti alimentari italiani, come olii, formaggi, paste, conserve, ecc.

In qualche altro articolo passeremo in rassegna le mostre del Padiglione dell'Orticultura.

ARTURO SPOZIO

COME E' FAVORITA, TUTELATA E PROMOSSA L'AGRICOLTURA IN CALIFORNIA

La California è uno degli Stati dell'Unione che si trova all'avanguardia degli altri nell'opera di favorire e promuovere l'agricoltura, principalmente a mezzo delle scuole e lavori sperimentali eseguiti dalla University Experiment Statine dalle varie Commissioni e Boards di Orticultura, Viticultura, Foreste, Allevamento del bestiame ed altri uffici affini.

In soli pochi Stati le Commissioni per lo sviluppo dei vari rami dell'Agricoltura sono così numerose o forse altrettanto necessarie. L'orticultura, l'allevamento del pollame, l'industria dell'allevamento del bestiame, la viticultura ed altre industrie in California hanno acquistato recentemente un'enorme importanza. Lo Stato ha creato, di tanto in tanto, queste varie Commissioni per proteggere e promuovere gli interessi di coloro che sono occupati in queste industrie.

Sotto molti punti di vista l'orticultura californiana occupa un posto eminentissimo nella industria mondiale della frutticultura ("Horticulture" in America ha un significato assai più largo che "orticultura"). E' un'industria di proporzioni vastissime che è arrivata ad avere enorme importanza grazie appunto ai persistenti sforzi delle autorità dello Stato, delle contee e dei sacrifici personali di privati cittadini. In ogni periodo del suo sviluppo non è mai venuto meno il liberale appoggio dello Stato dato a mezzo dell'Università e della Commissione d'Orticultura.

A Mezzo dei vari dipartimenti della Stazione Sperimentale Universitaria l'orticultura ha ricevuto un impulso ed un impeto fortissimi. L'industria della frutticultura in California, specialmente nel suo periodo infantile non ha avuto un migliore amico dell'Università.

Intimamente connessi tra di loro i vari Uffici della Stazione Sperimentale, esercitano una funzione importantissima per ciò che riguarda lo sviluppo della frutticultura in questo Stato. Tra questi uffici o Dipartimenti noi troviamo quello della Tecnologia dei terreni (Soil Technology) dove sono trattati i problemi tecnici della natura dei terreni in relazione alla coltivazione degli alberi da frutta. Si ricerca l'adattabilità dei diversi terreni alla coltura di diverse varietà di alberi fruttiferi ed i risultati sono comunicati ai farmers dello Stato.

Il Dipartimento di Batteriologia e Chimica dei terreni dovrebbe assai interessare i farmers, i frutticultori e coloro che intendono dedicarsi alla frutticultura. E' in questo dipartimento che si ottengono assai prontamente informazioni preziosissime, a mezzo di analisi e ricerche, sulla natura, fertilità dei vari terreni, metodi di cultura , concimazione ed altro.

* * *

Lo studio delle malattie delle piante costituisce uno dei rami più importanti della facoltà d'Agricoltura ed

PALAZZO DELL'EDUCAZIONE E TORRE ITALIANA ALL'ESPOSIZIONE P. P. DI SAN FRANCISCO

ha reso ai farmers, colle sue informazioni, dei benefici incalcolabili. I risultati delle ricerche eseguite dai funzionari del Dipartimento (Division of Plant Pathology) di Patologia vegetale, hanno indotti i farmers a proteggere le loro piante, vigne e raccolti da gravi malanni. L'Università ha compilato mappe, statistiche, pubblicato opuscoli, eseguiti dei rilievi etc. che formano altrettante fonti di informazioni e consigli.

Così di seguito potremmo accennare ai lavori eseguiti da abili scienziati e funzionari che stanno continuamente eseguendo delle ricerche e degli studi sperimentali nei dipartimenti di pomologia, viticultura, citricultura, entomologia, irrigazione, uso e controllo dei concimi, industria animale, pollame, industria del latticinio, meccanica agricola, tutti rami che interessano i farmers.

Ma non tutto e neppure il più importante lavoro è eseguito da questi scienziati. In molti altri reparti ed uffici dello Stato le industrie agricole dello Stato sono l'oggetto della più diligente attenzione. Da questi uffici molto spesso sono inviati i più validi consigli ai nostri farmers.

La State Horticultural Commission è la vera guardiana delle vaste industrie della frutticultura in California. Ed attualmente non si eseguisce un più importante lavoro di quello della quarantina imposta dai funzionari dello Stato e delle contee per evitare l'importazione di piante ammalate che potrebbero introdurre e diffondere insetti nocivi, germi e infezioni che in tempo relativamente breve rovinerebbero l'intera industria della frutticultura.

A disseminare le cognizioni pratiche, a rendere i farmers famigliari coi progressi della scienza agricola provvede la Commissione Orticola mediante i suoi bollettini mensili (che tutti gli agricoltori dovrebbero chiedere) e coi rapporti delle Convenzioni Annuali della Fruits Growers Association che sono indette sotto gli auspici della State Commission, dell'Università e dell'Associazione dei frutticultori.

Questi bollettini ed i rapporti delle convenzioni non raggiungono la maggioranza dei farmers perchè essi, in generale, non si danno la briga di chiederli. Mentre invece basterebbe una semplice richiesta con una cartolina postale. La spedizione è fatta gratuitamente.

* * *

Gli allevatori di bestiame della California hanno ragione di essere contenti perchè lo Stato ha creato e mantiene una Divisione Statale di Veterinaria, per la tutela dei loro interessi speciali. Se non fosse stato per l'esistenza di questo ufficio questo Stato sarebbe ora compreso fra quelli quarantenati, causa la malattia dello zoccolo e della bocca (foot and mouth disease) malattia che è stata così disastrosa agli allevatori di bestiame dell'East e del Middle West. Nella scorsa primavera furono abbattuti in cinque Stati degli animali per un valore di oltre due milioni di dollari.

Le misure precauzionali prese ed imposte dall'Ufficio di veterinaria hanno salvato l'industria del bestiame in California da un disastro.

Il timore del colera è forse la ragione principale per cui l'allevamento dei maiali in California non ha mai preso un grande sviluppo. La parola d'ordine di questo ufficio è "prevenzione". Come l'ufficio di Orticultura previene la diffusione delle malattie delle piante, così l'ufficio di veterinaria previene il diffondersi del colera dei maiali. Questo ufficio ha indotto gli allevatori di maiali ad unirsi, ad organizzarsi, formando dei sottocomitati nelle varie contee dello Stato per salvaguardare la loro industria e difendere i loro interessi.

Altre Commissioni di Studio, Uffici e Boards stanno eseguendo dell'ottimo lavoro a beneficio degli interessi agricoli della California. Citiamo il Board of Forestry (od Ufficio Forestale) e la Commissione di Viticultura. Di questa seconda commissione fa parte un viticultore italiano, il Cav. Secondo Guasti di Los Angeles.

Recentemente poi vennero istituiti, in molte contee dello Stato, gli uffici di Farm Adviser (una specie di professore delle Cattedre ambulanti di Agricoltura) ed i Commissari Orticoli di contea i cui titolari vengono in diretto e più intimo contatto cogli agricoltori dello Stato. A costoro si rivolgono per informazioni, pareri e consigli, i frutticultori, gli allevatori di pollame, i dairymen, gli ortolani.

Il Farm Adviser è una specie di consulente agricolo. Visita le farms, gli orchards, dà consigli, eseguisce egli stesso degli innesti, suggerisce etc. Il Commissario orticolo di contea prepara i rapporti mensili sull'andamento delle colture e della campagna nella sua contea e vigila perchè non siano introdotte nella sua contea piante ammalate ed infette che potrebbero danneggiare gli orchards.

Per ora il Farm Adviser esiste solo in 12 contee dello Stato, ma a poco a poco la sua importanza e la sua utilità sono riconosciute dalle altre contee e non passerà molto che questo ufficio sarà creato presso tutte le contee. Le contee che istituirono questo ufficio da alcuni anni hanno già avvertito dei notevoli benefici materiali.

Tutti questi uffici, Dipartimenti, Commissioni, etc. sono volenterosi di aiutare e appoggiare i farmers. Furono istituiti appunto a questo scopo. Tocca al contadino di rivolgersi e chiedere consigli ed assistenza. Egli non dovrebbe essere vergognoso di farlo.

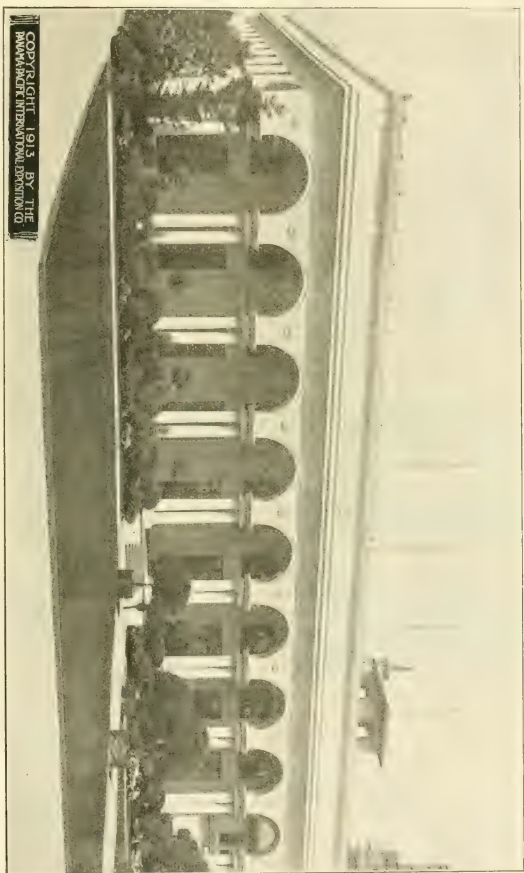
Tanto i bollettini delle Commissioni di Stato quanto gli opuscoli e le pubblicazioni dei diversi Dipartimenti dell'Università non hanno la circolazione che dovrebbero avere fra i farmers della California.

Molti vanno fra le mani di coloro che non sono direttamente interessati nell'agricoltura, mentre invece dovrebbero essere letti e studiati dai contadini.

Noi raccomandiamo agli agricoltori italiani di non tralasciare qualsiasi opportunità per attingere informazioni presso gli Uffici e i Dipartimenti di cui parlammo.

Lo Stato di California spende annualmente delle notevoli somme di denaro per il mantenimento di questi reparti. Perchè il loro lavoro sia proficuo bisogna che il contadino vi prenda interesse, legga i bollettini, chieda gli opuscoli e si tenga in relazione continua.

L'agricoltura oggi giorno non è più una professione empirica e tradizionale. Essa si basa su fatti e teorie scientifiche e progredisce col progredire delle scienze. L'agricoltore per riuscire deve tenersi sempre in contatto cogli uomini che alla scienza attingono nuove idee, nuovi indirizzi, formule nuove e nuovi sistemi di cultura e di lavoro.

La produzione sarà così moltiplicata e la classe degli agricoltori e la società tutta ne trarranno vantaggi e benefici.

UFFICIO CENTRALE DEL PANAMA-PACIFIC INTERNATIONAL EXPOSITION

UN ALTRO MALANNO NELLE PIANTE DA FRUTTA

Recentemente abbiamo avuto occasione di osservare in località eminentemente fruttifera, un grave malanno che deve attirare l'attenzione non solo degli studiosi, ma di tutti gli agricoltori. Trattasi cioè di deformazioni cancrenose, di tumori grossissimi più o meno regolari che si formano all'apparato radicale delle piante di pesco, simili a quelle produzioni iperplasiche della vite e dell'ulivo, note col nome di Rogna o Tubercolosi.

Molti vegetali possono presentare, sia nell'apparecchio aereo, sia nel sotterraneo, tali cancri o tumori.

Conosciute fin dalla metà del secolo scorso, le strane deformazioni furono dagli studiosi di tutto il mondo attribuite a cause le più diverse, e cioè all'azione di geli, di insetti, di funghi e di bacteri. Quest'ultima opinione, che doveva col tempo risultare la vera, fu sostenuta, ad onore della nostra scienza, dai fitopatologi italiani più eminenti. Nel 1907 il distinto prof. nordamericano Smith riusciva ad isolare, da tumori sul "Chrysanthemum frutescens", un bacterio eminentemente prolifita (Bacterium tumefaciens), il quale, inoculato su molte piante, riprodusse le caratteristiche ipertrofie.

Successivamente si è potuto constatare la grande contagiosità del malanno e la grande generalizzazione di un male causato da un unico agente, da un bacterio cioè, capace di passare da una all'altra specie di piante.

Dagli studi dell'Hedgcok risulterebbe che il bacterio esiste allo stato libero, perchè le infezioni si riproducono coll'acqua da inaffiamento e colle ferite degli insetti, i quali sarebbero gli abituali agenti diffusori della infezione.

Inoltre si è dimostrato che l'innesto, specialmente particato al colletto di giovani soggetti (metodo a spacco inglese usato dagli arboricultori americani), induce assai sovente la produzione di tumori.

Merita d'essere ricordato anche il fenomeno singolare della emissione di radici avventizie dai tumori del fusto e la emissione di polloni dai tumori radicali.

Fino a questi ultimi tempi erano temuti i cancri dei rami dell'ulivo e della vite; ora il grande sviluppo che sembra prendere il malanno in certi pometi e pescheti, ci obbliga di dare l'allarme ai frutticultori.

Rimedi esatti non si consigliano, perchè siamo ancora lontani dalla conoscenza esatta di ogni manifestazione della malattia, la quale va studiata sul sito, in rapporto ai metodi locali di coltivazione delle piante da frutto.

* *

Quello he specialmente interessa vedere sono le condizioni in cui si produce l'infezione, i limiti della contagiosità e i metodi di lotta sì preventivi che curativi.

Molto interessante sarebbe altresì vedere l'analogia che questi cancri dei vegetali presentano con quelli degli animali.

Alcuni autori hanno già fatto delle indagini in proposito ed emesse teorie che diligenti studi dovranno confermare.

Il Borrel, per esempio, crede che tanto nel cancro animale che in quello vegetale esista una vera e propria simbiosi tra cellula e bacterio (da scoprirsi ancora negli animali), in modo da originarsi una specie di organismo nuovo (cellula cancrenosa), suscettibile di infinite moltiplicazioni e perciò capace di determinare la formazione di tumori.

Lo Smith invece ammette un parassitismo del bacterio nell'interno delle ellule vegetali. Questo bacterio produrrebbe varie eccezioni (acido carbonico specialmente) che potrebbero anche giovare alle piante o, meglio, alle regioni verdi se in limitata quantità; ma l'accumulo delle escrezioni indurrebbe la morte di molti bacteri e non quella della cellula ospite. La membrana dei bacteri morti divenuta permeabile lascierebbe passare delle "endotossine", che nelle cellule prossime agirebbero come degli stimolanti per la moltiplicazione cellulare.

Come il lettore vede si tratta di fenomeni molto complessi, o, con parola scientifica ancora misteriosa. Il che spiega come la lotta contro il malanno sia molto difficile.

Pare finora acertata la necessità della distruzione col fuoco dei soggetti portanti tumori e quella di non ripiantare per parecchi anni nei luoghi infetti piante della stessa specie o di specie prossime a quella colpita.

Il cancro vegetale passa facilmente da una pianta a un'altra di specie diversa, a differenza del cancro degli animali che ha una specificità ben netta. Infatti gli innesti tra specie molto prossime di topi sono rimasti finora senza successo.

Inoltre sarà bene fare prove di disinfezioni del suolo con solfuro di carbonio, col solfocarbonato potassico, con dosi varie di formalina ecc., perchè molto probabilmente la sede dei bacteri produttori del cancro è il terreno.

Per ciò che riguarda i tumori del colletto può darsi che la loro esportazione, seguita da una energica disinfezione, renda ancora sfruttabile la pianta, a meno che non succeda il fenomeno della ricomparsa sul posto o a distanza, come avviene tipicamente negli animali. Il Savsatano, asportando tumori da ulivi affetti dal cancro, ha notato la ricomparsa di altri tumori nelle regioni operate.

La parola ultima, come ho sopra accennato, spetta all'indagine scientifica.

FORAGGI E BESTIAME

Domanda. — Per quale ragione il bestiame rifiuta il foraggio proveniente da prato concimato con cessino, mentre appetisce quello derivante da prato concimato con stallatico?

Risposta. — Può darsi che nel cessino vi fosse qualche sostanza sgradevole per il bestiame, e che abbia colpito le piante lasciando il gusto per il fieno. E' anche da ritenersi che il fieno sia costituito da cattive essenze. Non si può dire esattamente, se non si esaminano le essenze prative. Il foraggio riesce tanto meglio, quanto maggior quantità di conchimi chimici si è adoperata per la fertilizzazione del suolo.

IL VINO CHE "DA LA VOLTA"

Anche il vino, che par così gaio e imperturbabile, "dà la volta".

E, peggio che il cervello, il quale, quando dà la volta, può avere sprazzi ameni e bagliori di vitalità, il vino diviene tetro, squallido, brutto.

Tramonta in malo modo. La sua briosità si spegne, la sua vivacità scompare. Va verso la completa corruzione e decomposizione di tutti i suoi elementi.

Malanno, dunque, molto ma molto serio. Senza dubbio il più grave di quanti possono affliggere l'allegra bevanda sacra agli dei.

Le dizioni **vino che gira**, vino **che subbolle** nascondono pietosamente il vero stato; dànno illusioni di moto, di vita, dove invece è la morte che avanza.

Il "cercone": ecco il nome che dice molto. Ah quel brutto cerchio livido tutt'intorno all'orlo del vino nel bicchiere, come è triste! Chi non la riconosce ormai questa alterazione?

Il vino ha perduto la sua limpidità; vi si vedono onde flessuose, nuvole che passeggiano. All'odorato, se si lascia svolgere prima quel po' di gas carbonico che è conseguenza del male, resta un certo che di acetico più o meno accentuato; al gusto il vino è fiacco, vuoto, liscio liscio.

Nella botte fa sentire una specie di "friggimento": è oggetto cioè di svolgimenti di bollicine gassose. Bollicine che si vedono anche disposte in non leggiadre coroncine tutto attorno all'orlo quando il vino è nel bicchiere.

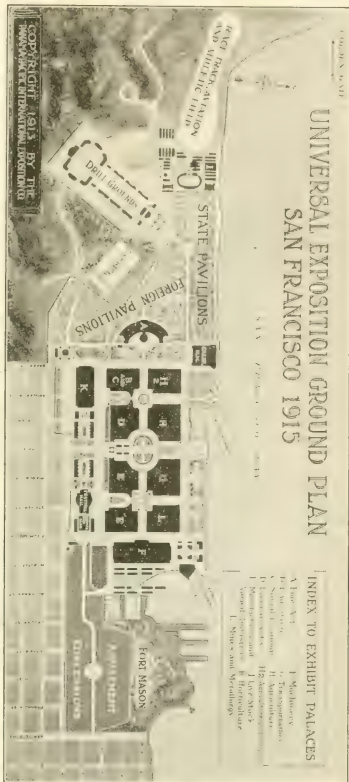
Generalmente il malanno dà fuori, più visibile, in quest'epoca, ai primi calori, ai primi temporali estivi che pare facciano maggiormente rimontare la feccia.

Non vi vanno soggetti soltanto i vini rossi deboli, ma anche i bianchi, ma anche bianchi e rossi alcoolici.

La causa? E chi ne può dubitare? I soliti microbi.

Ma qui son molti e diversi. Al microscopio si vedono bacilli corti, filamenti lunghi, micrococchi. Se il luogo fosse adatto e non si andasse un po' troppo nel teorico, quanto vi sarebbe da scrivere intorno a questi microrganismi e alle loro caratteristiche! Quello che pare certo si è che non esiste un vero e proprio unico fermento specifico del girato; il fermento principale che si trova nei vini che dànno la volta può vivere anche come fermento mannitico nei mosti e nei vini dolci; probabilmente vi è simbiosi fra due o tre razze di microrganismi, fra cui quello che si trova anche nei vini filanti o viscosi.

Stiamo dunque agli effetti prodotti dallo sviluppo e dalla vita di questi microbi.

L'effetto principale, il dominante, è la decomposizione del cremortartaro e dell'acido tartarico del vino. E' una vera e propria "fermentazione propionica" dell'acido tartarico. Questa è la caratteristica maggiore e più fissa. L'acido tartarico, o i suoi sali, sotto l'azione di questi microrganismi, dà acido acetico, acido carbonico e acqua, ma principalmente "acido Propionico", disgustoso; ma a fianco di questo fenomeno principale del girato — e segno della complessità e gravità dell'alterazione — si hanno altre decomposizioni delle materie idrocarburate, della glicerina, ecc., con formazione di acido lattico, succinico, tartronico,

ecc., ecc. E ancora azioni coagulanti del colore probabilmente indotte dai prodotti di secrezione dei fermenti medesimi che portano a scoloramento o a decisi cambiamenti di tono del colore del vino.

I vini più ricchi di materie albuminoidi, quelli mal governati durante la fermentazione e troppo a lungo lasciati a contatto delle parti solide della vendemmia, quelli di uve guaste o deteriorate dalla peronospera e dalla muffa sono più soggetti al "cercone" o a "dar la volta". Ma sopratutto vi vanno soggetti quelli mal conservati, tenuti cioè a lungo nelle proprie feccie, senza mai travasarli, in botti non pulite e non liberate dal tartaro feccioso, sotto le croste del quale, per poco che vi siano soluzioni di continuità, si formano veri nidi di questi microrganismi corrompitori del vino.

La cura migliore dei vini che ormai sono all'ul-

timo stadio della malattia, cioè che sono già profondamente corrotti nei loro elementi costitutivi, è quella di... mandarli al rogo, cioè alla distilleria.

Ma quando il "girato" non è ancora arrivato a questo punto estremo che tende a ricondurre il vino verso il mondo inorganico, si può curare il vino medesimo con tre ordini di provvedimenti: uccidere i microrganismi che sono la causa dell'alterazione; liberare dalla loro presenza il vino; ristabilire nel vino quell'equilibrio che fu rotto dalle decomposizioni microbiologiche di parecchi elementi costitutivi.

Per uccidere i microrganismi della fermentazione propionica gioverebbe ricorrere al riscaldamento a 65 gradi centigradi. Ma per applicare questa pratica o si ha un buon enotermo o vi si rinunzia. Piuttosto che far male la pastorizzazione è meglio non farla. E siccome i buoni enotermi costano parecchie migliaia di lire e sono quindi limitati a quei pochi stabilimenti enologici dove certo non si ha bisogno di queste istruzioni, così ci dispensiamo dal parlarne.

Accontentiamoci dunque di paralizzare i microrganismi del girato con un antisettico ormai di uso comune e che risponde bene allo scopo, coll'anidride solforosa.

Mettiamo nel vino del pirosolfito potassico in dose di gr. 10 per ettolitro.

Poi separiamo i microrganismi così paralizzati con una buona filtrazione o in filtri di amianto, di porcellana d'amianto o, più semplicemente, coi filtri comuni a sacchi di tela.

Questi ultimi danno risultati più che soddisfacenti, purchè si incollino i sacchi o la tela del filtro con una materia che ne aumenti il potere di trattenere veramente i fermenti dannosi. Serve all'uopo la terra d'infusori purissima, o, meglio ancora, quella sostanza che è detta "carbolina" o "sterilina", e non è altro che una ben studiata miscela di farina d'infusori pura e di carbone di tiglio. Con un chilogramma di questa sostanza se n'ha abbastanza per incollare 150 metri quadrati di superficie filtrante. Queste polveri si stemperano ben bene nelle prime porzioni di vino che si passano a filtrare in modo che si distribuisca uniformemente sulla superficie filtrante.

Filtrato il vino bisogna rimettere quello che è stato distrutto dalla complessa alterazione. Non vi si potrà rimettere tutto, nè togliere completamente i prodotti volatili formati, ma un discreto aggiustamento del vino si ottiene con l'aggiunta di acido citrico, 70-80 gr. per ettolitro, o di acido tartarico, 100 a 120 gr. per ettolitro (meglio però l'acido citrico per la maggiore vivacità che imprime), associato anche a moderata aggiunta di tannino puro, 15-16 grammi per ettolitro.

In tempo di vendemmia, avendo a disposizione una buona partita di vinaccie sane di un tino o di una botte da poco svinata, ottima cosa per meglio rabberciare il vino, farlo passare per 24-48 ore su quelle vinaccie.

Quando poi si è in presenza appena appena ad un inizio del girato, l'aggiunta di due cubetti di solfitotannino per ettolitro può bastare, perchè si porta con essi il pirosolfito antisettico, l'acido citrico vivificatore e il tannino conciatore.

UNO SGUARDO AI MAGAZZINI

I magazzini destinati a ricevere il frumento devono essere ben puliti, affine di eliminare da essi tutte le uova di insetti ed i germi di infezione che con tutta facilità possono essere trasmessi al grano, che può risentirne un danno più o meno grave.

La pulizia à la base della conservazione dei prodotti. Su questo conviene insistere, essendovi molti che credono possa bastare una semplice scopatura per raggiungere il voluto intento.

Prima di mettere il cereale in magazzino conviene procedere ad un'accurata disinfezione mediante fumo di zolfo od emanazioni di gas-cloro od irrorazioni di formalina diluita in acqua, ed avendo l'avvertenza di tenerlo ermeticamente chiuso per un paio di giorni circa, onde l'azione dei disinfettante abbia a risultare completa. Con questa semplice operazione, di un costo limitatissimo, si distruggono uova e larve di insetti esistenti nel magazzino e che possono poi recare danno al prodotto che s'introduce.

Dato aria al locale, si scopino con tutta diligenza e mediante una robusta scopa, i muri, il soffitto ed il pavimento, completando l'opera con una buona mano di latte di calce alle pareti, otturando le screpolature che possono costituire un ottimo e sicuro asilo ai nemici del frumento.

Alle finestre e agli abbaini è bene porre le reti metalliche, le quali permettono la libera circolazione dell'aria ed impediscono agli uccelli di penetrarvi portandovi nuovi germi. Si raccomanda di porre agli angoli delle lastre di marmo ben levigato per impedire la salita ai topi.

Cure al frumento nel granaio

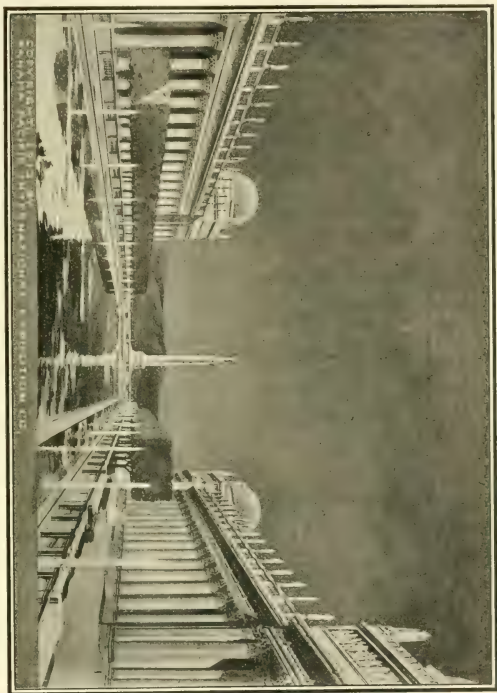
Il frumento vuole essere messo nel granaio con un grado di umidità molto limitato, affinchè ne risulti più facile la conservazione.

Se per circostanze speciali il grano si presenta piuttosto umido, allora conviene procedere coi maggiori riguardi, onde esso non abbia a subire alterazioni di sorta.

Non è buona regola farlo asciugare al sole perchè ne scapita nella qualità: i chicchi facilmente si raggrinzano, acquistano una colorazione sbiadita e perdono la loro lucidità caratteristica.

I chicchi che asciugano all'ombra e lentamente sono quelli che risultano più pregiati. Se si hanno quindi ampi porticati è bene distendere il grano a misura che viene dalla trebbiatura, formandone un sottile strato, che si smuove ripetute volte al giorno, onde possa eliminarsi l'eccesso di umidità in esso contenuto. E' una buona precauzione, che conduce ai migliori risultati.

Chi non ha la fortuna di possedere porticati (e disgraziatamente questi costituiscono il maggior numero degli agricoltori), allora — necessariamente — si dispone il grano nel granaio, occupando tutto lo spazio possibile, e smuovendolo il più spesso e dandogli la maggiore ventilazione, affinchè possa asciugarsi.

Il solfuro di carbonio è bene impiegarlo quando il frumento abbia raggiunto un certo grado di secchezza, onde la sua efficacia risulti maggiore.

Vista della Marina dal Cortile dell'Universo all'Esposizione di San Francisco

NOTE VITICOLE

Potatura verde

Togliamo dall'"Italia Vinicola ed Agraria":

Un gentile abbonato di Nicastro ci scrive:

"Avendo letto il vostro pratico e dotto articolo "viticoltura in tempo di guerra" vi sarei moltissimo grato se, nel venturo fascicolo de l'"Italia vinicola" parlaste della "potatura verde" che qui, centro molto viticolo, è del tutto sconosciuta. Che cosa è la potatura verde? forse l'accorciamento dei sarmenti? Ma quanto bisogna accorciarli? In che data? Esercita influenza sull'andamento della vegetazione? ne indebolisce i tralci rimasti e la pianta? Influisce in qualche modo sui grappoli?".

Colle parole "potatura verde" si intendono tutte quelle operazioni che si fanno durante il periodo vegetativo della vite ai tralci ancora erbacei portanti o no dell'uva.

E fra queste operazioni quelle alle quali noi facevamo particolare riferimento nell'articolo citatc dall'egregio lettore, sono:

la "scacchiatura" la quale consiste nel togliere dalla ceppaia, dal vecchio, tutti i polloni nati su di essa e che vivrebbero da parassiti o da succhioni; e anche nel togliere quei germogli nati sul legno, di un anno che non portano uva, a meno che non si trovino nelle condizioni di dover formare la parte principale futura della vite. In tal modo l'uva meglio arieggiata si avvia alla maturazione più grossa, più ricca di mosto: e si ingrossa e si arricchisce di riserve anche il tralcio per l'anno veniente, mentre si facilita la potatura invernale;

la "cimatura" dei germogli che portano uva. Questa può farsi prima che l'uva fiorisca spuntando i germogli, "pizzicandoli" all'estremità come si dice in Sicilia, con che si concentra il vigore in gran parte a beneficio dei grappoli; oppure si può fare dopo la fioritura sopprimendo le estremità dei germogli uviferi, lasciando cinque o sei foglie sopra l'ultimo grappolo. Però se le piante hanno molto vigore, molta forza vegetativa e richiedono sfogo, tale cimatura può riuscire dannosa, a meno che l'estate non corra troppo secca, nel qual caso la cimatura converrà medesimamente.

Radici aeree sulla vite

Furono segnalate la prima volta nel 1890 dal compianto barone Babo. L'illustre viticultore ne aveva trovato sulle viti in serra del barone Rotschild a Dobling presso Vienna. Erano appendici verdicce lunghe talora fino a mezzo metro, nascenti sul legno di un anno.

Egli escludeva che simile produzione potesse trovarsi sulle vigne in piena aria e attribuiva la anormale emissione di radici al fatto dell'ambiente caldo e umido delle serre e alla scarsità di luce dovuta al foltissimo fogliame di quelle viti.

Ma otto anni dopo il compianto prof. Vannuccini insieme al dottor Rasetti, dall'Istituto di Barullo segnalavano la presenza di radici aeree sulle viti in piena aria, tanto di vigna che di alberate. Tali radici si formavano di preferenza sui nodi, ma talora anche sui meritalli dove la scorza era screpolata. Notavano che la formazione di queste radici era favorita dalle primavere umide e piovigginose, e il prof. Arcangeli, allora interpellato, credeva che la causa di tale formazione potesse essere l'acqua di pioggia che mantiene la scorza umidissima.

Ora, lo scorso anno, con un giugno eccessivamente umido e accompagnato da buona temperatura, noi abbiamo riscontrato in viti a pergola e anche in filari nella cascina Barbarossa presso Pozzo S. Evasio numerosissime radici aeree sul legno di un anno, sia, più sovente, sul vecchio; sia alla parte inferiore dei nodi, sia, spesso, lungo l'internodio e lungo il tronco, senza che nulla di eccezionale appaia in quel punto della scorza, tranne lievi fenditure.

Sono appendici carnose lunghe 2, 3, 4 centimetri, del diametro di 2 a 4 mm., che pendono generalmente verso il suolo, senza però che questo fatto sia costante. Sono di color carnicino, di consistenza coriacea. Circondate di terra umida, tenuta in bussoletto come per fare una margotta, si sviluppano in vere radici comuni.

L'osservazione è preziosa: è la prima volta che a noi occorre di rivelarla così numerosa. Chi sa quanti altri l'avranno fatto quest'anno!

Meriterebbe che qualche botanico ne facesse uno studio accurato, che verrebbe così a colmare una lacuna e potrebbe darci luce sulla causa intima del fenomeno. Il compianto barone Mendola aveva una vite di origine orientale che, appena toccava muri o tronchi d'albero si avviticchiava con radicete avventizie quasi come quelle dell'edera. Crediamo che, nelle circostanze particolari di ambiente, quali si verificarono lo scorso anno possa appunto dar fuori uno dei caratteri atavici delle nostre viti coltivate.

L'azione del rame contro la peronospera non si prolunga molto

Fra le molte ricerche interessanti fatte dai prof. Ravaz e Verge alla Scuola di Monteppier intorno alla peronospera, ve ne è uno che non può a meno di colpire. E' noto che Millardet aveva sperimentalmente dimostrato che il rame deposto alla pagina superiore della foglia preservava in una certa misura la faccia inferiore da una infezione. Ora, Ravaz e Verge hanno fatto esperienze in queste condizioni. Il 17 agosto dello scorso anno dei ceppi in vaso furono messi sotto campana umida; 24 ore dopo si esaminarono e quelli che presentavano traccie di peronospera furono eliminati. Ciò fatto, su alcune foglie sane si polverizzò una poltiglia bordolese al 2% di rame, e uno, due, tre giorni dopo, le foglie così trattate vennero infettate con

One method of transportation—the Auto-train.

Oriental Arch Court of the Universe

zoospore di peronospera, circoscrivendo il punto di infezione con tratto di inchiostro di china.

Orbene in tutti e tre i casi le foglie infettate mostrarono fin dal terzo giorno i caratteristici ciuffi di conidiofori della peronospera proprio nei punti di infezione.

Anche con dosi di rame molto più alte (4, 6, 8%) in capo al quinto giorno si aveva l'infezione.

Sembra dunque che, anche ad alta dose, il solfato di rame non abbia l'azione prolungata a distanza di tempo come si pretendeva; e anche che esso non possa penetrare nei tessuti in quantità sufficiente a impedire lo sviluppo della malattia.

Queste esperienze, se confermate, sono di enorme importanza e spiegherebbero i molti insuccessi avuti quest'anno.

Peronospera violenta - Per accelerare la difesa - Soluzioni più attive

La presente annata resterà tristamente famosa per la violenza inconsueta e l'estensione grande degli attacchi peronosperici. Sono fioccati a noi giornalmente i quesiti, ai quali abbiamo sempre procurato di rispondere nella giornata. Ma alcune questioni meritano di essere trattate sul giornale, e lo abbiamo fatto e lo faremo ancora.

Vi è un proprietario che deve difendere 4 ettari di vigne a impianto fitto, a 60-70 cm. di distanza (vigne troppo dense, che dovranno sparire nella ricostituzione), In presenza alla rapidità di infezione e all'andamento del tempo, egli, con le pompe irroratrici a zaino, non fa a tempo a difendere rapidamente tutto il vigneto in presenza alla stagione che minaccia. Nè può usare apparecchi irroratori a gran lavoro. Ebbene, metta egli un'altra squadra di quattro donne o ragazzotti colla solfatrice e la faccia partire dall'estremità opposta da quella da cui partono gli irroratori. Questa squadra distribuirà soltanto zolfo ramato (o polvere zolfo-calco-cuprica) al 10% di solfato di rame. Quando la squadra si incontrerà coll'altra degli irroratori, la difesa del vigneto sarà momentaneamente completa e sufficiente.

Si richiedono soluzioni più energiche. Ricordiamo intanto che la comune poltiglia può rendersi più attiva aggiungendo solfato ammonico o cloruro ammonico in dose di 150 gr. per ettolitro; che la pasta Caffaro può usarsi all'1.50% senza pericolo di bruciature; che alla soluzione di semplice solfato di rame nell'acqua (senza calce) può pure ricorrersi, per quanto poco aderente, usando 250 gr. di Solfato di rame per 100 litri di acqua. Ripetiamo di aver di mira principalmente i grappoli.

Non sono mancati coloro che, usando per la prima volta la pasta Caffaro, hanno imputato ad essa il disastro peronosperico. No, essi sono in perfetto errore. La colpa è quella stessa che spiega gli insuccessi delle altre poltiglie: è il "momento" dell'irrorazione che non si è saputo scegliere. Ripetiamo che la peronospera va trattata scientificamente e non a caso. Del resto, ecco quello che il Scelsi scrive in proposito nella "Rivista di agricoltura" a un abbonato che parlava di insuccessi della pasta Caffaro.

"Potremmo anche mostrargli un nostro vigneto trattato con la pasta Caffaro, che ha conservato quasi i due terzi dell'uva e gli altri vigneti circostanti trattati con la poltiglia bordolese che non hanno più un grappolo d'uva! Dunque?"

Per la preparazione delle poltiglie bagnanti e aderenti, alla caseina

Vermorel e Dantony, che hanno proposto l'uso della caseina per rendere le poltiglie antiperonosporiche più bagnanti e aderenti, aggiungono ora sul "Progès agricole" un metodo per preparare rapidamente la miscela di caseina. Si aggiungono ad un litro d'acqua 100 gr. di caseina in polvere, si mescola poi, senza cessare di agitare, si versa un litro di acqua di calce. La concentrazione di questo latte ha poca importanza; può variare da 50 a 100 gr. per litro. In capo a qualche secondo la soluzione è fatta.

La poltiglia "che non marca"

Vi sono degli agricoltori che si preoccupano che l'acqua ramata non "marca" sulle foglie delle viti: e siccome con il solito chilogrammo di calce in cento litri d'acqua si ottiene una soluzione che marca poco, essi aggiungono allora due e talora tre chilogrammi di calce per ogni cento litri d'acqua, mantenendo il solfato di rame nella quantità solita di un chilogrammo. Si ottengono così, scrive E. Torre nel "Giornale di agricoltura della domenica" delle poltiglie cariche di calce, di un'azione anticrittogamica assai minore, ma che, irrorate sulle viti, appagano l'occhio di quei tali agricoltori.

Ricordiamo ancora una volta che la difesa delle viti dalla peronospera è affidata al rame contenuto nel solfato e non alla calce; la quale calce anzi neutralizza e diminuisce l'azione anticrittogamica del solfato di rame. E se all'acqua ramata si è trovato opportuno aggiungere una certa quantità di calce, questo è solo per dare maggiore aderenza alla soluzione rameica, e non altro. Ad ogni modo, quando non si voglia ricorrere all'uso razionalissimo delle cartine, alla fenolftaleina per la preparazione della poltiglia bordolese, si deve ritenere che un chilogrammo di calce spenta per un chilogrammo di solfato di rame è più che sufficiente per la preparazione di una poltiglia efficacissima.

Noi aggiungiamo di nostro che il vizio di veder le tracce molto visibili dovrebbe perdersi come vizio proprio inutile. La pasta Caffaro marca poco ma difende benissimo dalla peronospera; questo è quanto preme.

Viti potate perchè ormai senza uva

Abbiamo veduto in alcuni vigneti del Monferrato, dove la peronospera infierì micidiale sui grappolini e li portò via tutti, praticare ad essi la potatura.

Si asportano con un colpo di forbicione tutte le parti del tralcio frutticoso, o tutto intero il tralcio fruttícoso, dove non appare più un grappolino. Si lasciano naturalmente soltanto i tralci per l'anno venturo.

E' una buona cosa; si risparmia nei trattamenti antiperonosperici; e nelle altre cure e si fa economia della forza vegetativa della vite che così si concentra tutta nel tralci pel prossimo anno.

Certo è provvedimento desolante, quale si adotterebbe per una grandinata terribile, ma è provvedimento saggio ed economico.

CORREZIONE DEI VINI

Come trasformare un vino cerasuolo in vino rosso ben colorato

L'unica sostanza permessa dalla legge è l'enocianina ricavata dalle buccie d'uva o dai residui del vino. Ve n'ha di solida e di liquida. Bisogna ricordare che l'enocianina anche la migliore se onestamente preparata proprio coi materiali dell'uva è un magro colorante. Ma è l'unico che si possa onestamente adoperare.

Di enocianina solida occorrerà almeno un chilogramma ogni 6-7 ettolitri di vino per avere un discreto rinforzo di colore. E questo significa spendere circa un franco per ettolitro.

La via più spiccia ed economica sarebbe quella di mescolare al vino cerasuolo del vino da taglio della stessa località — siamo nel meridionale — densamente colorato, o, magari, del vino concentrato quale forse può trovarsi ancora presso quei pochissimi stabilimenti che fanno della concentrazione (Fratelli Folonari a Barletta, Società Fram a Bari, G. B. Palestini a Sambenedetto del Tronto ecc.), Si aumenta la spesa? Lo sappiamo, ma non c'è rimedio diverso.

Botte che servì a vino rosso e si vuole scolorire per riporvi vino bianco

D'ordinario per togliere il colore ad una botte od un tino che abbia contenuto sempre vino rosso e che si vuole serva per vini bianchi, si ricorre alla soda, alla calce, all'acido solforico.

Ma nessuno di questi trattamenti dà risultati così perfetti come dà invece il permanganato potassico.

Naturalmente la botte o il tino devono essere prima detartarati, se hanno "taso", e lavati al solito con soda al 5% e dopo con acido solforico al 3% e acqua.

Il vero trattamento per scolorire è questo:

Si prepara una soluzione di mezzo chilogramma di permanganato potassico in 50 litri d'acqua, e tale soluzione basterà a trattare un recipiente della capacità di 50 ettolitri. Questa soluzione si dà con una spazzola forte, curando che non sfugga alcuna parte interna, per rientrante che sia, nel recipiente. Per assicurarsi che la soluzione agisca dovunque, terminato il lavoro colla spazzola, si dà una energica lavata colla stessa soluzione di permanganato mediante una pompa da peronospera, usata col getto diritto, non polverizzatore.

Si lascia stare così il recipiente per 24 ore, poi si lava a grand'acqua pulita. Si termina solforando il recipiente bruciando 3 gr. di zolfo (di quello senza sgocciolìo) per ettolitro di capacità.

Per fusti piccoli da commercio, basta metter dentro la soluzione di permanganato e rotolare ripetutamente.

Vino con sapore di muffa

Come si corregge il sapore di muffa del vino?

Il sapore di muffa dal vino si toglie mescolando per una mezz'ora circa 500 grammi di olio finissimo di oliva per ogni ettolitro di vino da curare. La botte, dopo il travaso del vino, si laverà con acqua, si metterà dentro un chilogramma di calce viva per ogni brenta e si verseranno 5 litri di acqua. Si chiude ermeticamente, si agita ad intervalli per 24 ore, quindi si sciacqua. Se il sapore di muffa è molto forte, si ripete l'operazione: in tal caso non conviene utilizzare più oltre la botte.

Vino che cambia colore e fa deposito

Trattasi, in generale, del solito fenomeno di "casse" ossidasica.

Noi ricordiamo sempre quello che ci scriveva tempo fa l'egregio sig. Pietro Rinaldi, di Castrofilippo.

"Avevo un vino che all'aria cambiava colore, si anneriva e lasciava un po' di deposito al fondo, perdendo parte del suo buon sapore. Lo trattai con un cubetto di 25 gr. per ettolitro di solfitotannino, meraviglioso prodotto, e ottenni il vino non soltanto limpido, più gustoso, resistente all'aria e ai viaggi, ma anche di colore brillante".

La scomparsa del difetto di annerire all'aria è dovuta alla nota azione del pirosolfito potassico che è contenuto nei cubetti del solfitotannino; il miglioramento del colore e del sapore sono dovuti all'acido citrico e al tannino puro, ugualmente contenuti in detti cubetti, i quali si sciolgono immediatamente nel vino.

Vino che preannuncia il girato

Quando il vino comincia a cambiar sapore e farsi liscio, prima che manifesti tutti gli altri caratteri noti del "girato", si è ancora in tempo ad arrestare il malanno.

Non si tardi a mettere nel vino un sacchetto con entro del pirosolfito potassico in ragione di 10 gr. ad ettolitro, e a far sciogliere nel vino dell'acido citrico in dose di 85-90 gr. per ettolitro.

D'ordinario questo vino basta per tirar innanzi un poco. Naturalmente quel vino va consumato o venduto al più presto che si può.

BOLLETTINO DI STATISTICA AGRARIA E COMMERCIALE

Il numero di giugno del Bollettino di Statistica agraria e commerciale, edito dall'Istituto Internazionale d'Agricoltura pubblica le più recenti notizie pervenute all'Istituto sulle colture dei cereali nell'emisfero settentrionale. Per alcuni paesi dove il raccolto è già in corso o si inizierà fra poco, si indicano i seguenti dati di previsione:

Frumento. — La produzione del 1915 si stima in Italia di 55,000,000 di quintali, (119% di quella dell'anno scorso) nella Svizzera di 1,029,000 (115%), negli Stati Uniti complessivamente pel frumento d'inverno e di primavera di quintali 258,552,000 (106.6% della corrispondente del 1914) e nel Giappone di 6,442,000 quintali (109.4¾).

Orzo. — La produzione prevista pel 1915 si calcola per l'Italia di 2,000,000 di quintali (132% di quella del 1914) per gli Stati Uniti di 42,890,840 (104%) e nel Giappone di 21,230,000 (106.7%).

..Avena. — La produzione in Italia si stima di 4.500,000 quintali nel 1915 (115.6¾ di quella del 1914) in Svizzera di 829,000 (109.8%) e negli Stati Uniti di 186,953,200 (112.9%).

Negli altri paesi per cui si hanno notizie (Bulgaria, Francia, Gran Bretagna e Irlanda, Rumenia, Canada) pur non possedendosi dati di previsione del raccolto si constatano in generale condizioni favorevoli pel prossimo raccolto dei cereali. Riguardo allo stato delle colture nei diversi paesi rinviamo al bollettino; notiamo solo, in modo particolare, il notevole aumento in confronto alla corrispondente dell'anno scorso, della superficie seminata a frumento nel Canada (ettari 5,218,753 in confronto a 4,165,006 nel 1914, ossia il 125.3%).

Il Bollettino contiene poi notizie sulle colture del lino, patate, cotone, tabacco, luppolo, vite e barbabietole da zucchero in alcuni paesi dell'emisfero settentrionale, e sull'andamento della campagna bacologica in Bulgaria, Italia e Giappone.

Seguono alcuni dati sul raccolto del 1914-15 in Argentina, dove, in seguito a una nuova stima, la produzione del frumento viene calcolata in quintali 45,-850,000 (147¾ di quella del 1913-14) quella dell'avena in quintali 83,10,000 (112.3%) e quella del seme di lino in quintali 11,225,000 (113.1%) della corrispondente dell'anno precedente).

La parte agraria del Bollettino si chiude coi dati della statistica del bestiame eseguitasi nel Giugno del 1914 nella Gran Bretagna e Irlanda, e nella parte commerciale il Bollettino contiene le solite tabelle delle importazioni e delle esportazioni dei cereali, del seme di lino, e del cotone, degli stock visibili dei cereali e dei prezzi dei cereali e del cotone sui principali mercati, tabelle complete per quanto lo permettono le attuali condizioni.

LA DITTA "FORD" COSTRUIRA' DEI TRACTORS A PREZZI BASSISSIMI

Si riferisce che la celebre Ditta automobilistica Henhy Ford, le cui automobili Ford hanno acquistato una straordinaria popolarità in tutto il mondo, si prepara ad invadere il capo della meccanica agricola, mettendo sul mercato un "tractor" a motore ad un prezzo fenomenalmente basso. Questo tractor fu ideato dallo stesso Henry Ford, nell'intento di ridurre l'alto costo del vivere. L'inventore asserisce che questo nuovo attrezzo meccanico agricolo ridurrà la spesa di coltivazione del suolo di almeno un buon terzo e contribuirà a mantenere migliaia di giovani nelle farmers così che la produzione agricola verrà notevolmente aumentata.

Il Ford si propone di costruire uno stabilimento che darà lavoro a 20 mila operai. Nello stabilimento verranno annualmente costruiti un milione di tractors e quattro milioni di macchine.

Ogni tractor verrà a costare, in media, 200 dollari. Quanto prima si inizierà la costruzione dello stabilimento. Così anche i farmers provvisti di mezzi assai modesti e limitati si troveranno presto nella possibilità di acquistare un tractor risparmiando mano d'opera, fatiche, tempo e spese.

FRA VITI, CAMPI E STALLE

Uva di pergola che annerisce e marcisce alla maturazione

"Ho una pergola di vigna ancora "nostrale", cioè "non" di innesto su ceppo americano. E' vite che ha più di 30 anni di "uva salamanna" bellissima, a granella grosse, forma ovale, e con sapore a moscato. Questa vite ogni anno produce grande quantità di uva, perchè probabilmente, essendo in prossimità di una concimaia e di pollaio, si nutrisce quivi. Forse deve a ciò la sua resistenza alla filossera. Però ogni anno all'epoca della maturazione (e ciò da qualche anno) l'uva annerisce, noi qui diremmo si "accastagna", cioò prende il color castagno, come se fosse stata ammaccata, e quindi viene a marcire tutta. Quale rimedio suggerireste?"

Incidentalmente le diciamo che la resistenza della pergola alla filossera non si può attribuire alla vicinanza di una concimaia e del pollaio. Questa prossimità può giovare, senza dubbio, a fornire nutrimento alla vite ed a mantenerla vegeta e prospera, nel che sta, è vero, la ragione di una maggior durata di resistenza al parassita, formandosi sempre nuove radichette. Ma se il parassita fosse davvero installato sulle radici delle piante, esso finirebbe purtroppo per trionfare. Molto probabilmente invece finora il parassita non c'è, e lo argomentiamo dal fatto che le pergole allevate presso le case sono generalmente distanti dalle viti in vigne infette e sono piantate in terreno sodo superficialmente al quale mai si prodigano lavori e così si elimina la principale causa di infezione.

Ciò detto, unicamente a titolo di curiosità, veniamo al quesito.

Voglia l'egregio lettore verificare se al fatto dell'annerimento o allessimento dei chicchi d'uva, si associa per caso l'altro della presenza di piccole larve, specie di vermiciattoli che bucano i chicchi e ai quali segue infracidimento e sviluppo di odor acetico. Che se così fosse, saremmo in presenza della tignola dell'uva di 2.a generazione, bene combattibile.

Se invece osservasi solo allessitura o imbrunimento dei chicchi senza danno di parassiti animali, si tratta certo di quella forma di peronospera larvata che è detta "negrone" e che è micidiale. A combattere questa in modo sicuro valgono le solforazioni dirette ai grappoli con zolfo mischiato a calce spenta in polvere, setacciata (50 parti di zolfo e 40 di calce) cui si uniscono 10 parti di solfato di rame in polvere.

I concimi chimici sulla vite si fanno spesso sentire soltanto al secondo anno

Una delle ragioni per le quali l'uso dei concimi chimici su vasta scala in viticoltura è ancora indietro, sta nel fatto che ben spesso il pratico non vede subito gli effetti del concime nell'anno in cui lo applica.

Ciò dipende da varie cause, ma il fenomeno è rilevabile specialmente nelle annate secche e caldissime, nelle viti vecchie, in certe terre o troppo compatte o troppo soggette all'aridità.

Questo fatto noi abbiamo constatato parecchie volte in esperienze compiute in Monferrato. Ce lo conferma ora l'egregio prof. Cettolini con esperienze fatte nei terreni di origine vulcanica della Scuola viticola di Catania.

L'effetto dei concimi chimici applicati a vari appez-

Porto degli Yacht durante la notte all'Esposizione di San Francisco

zamenti di vigne nell'anno di applicazione 1913 non fu soltanto poco visibile, ma addirittura negativo; le parcelle concimate diedero meno uva di quelle lasciate come controllo senza concimi. Chi avesse dunque giudicato il primo anno si sarebbe... spaventato dei concimi chimici. Il praticone solito avrebbe giurato di mai più usarli. Fu un'annata ad andamento meteorico anormale e molto calda; i concimi hanno invece bisogno di solubilizzarsi e entrare in circolo nella pianta.

Ma, per fortuna, essi non si perdono. Rimangono nel terreno pronti a svolgere la benefica azione appena tornino condizioni favorevoli. E infatti l'anno successivo il prof. Cettolini vide il notevole aumento di produzione nelle parcelle concimate l'anno prima. Tanto che sommati i prodotti dei due anni, le parcelle di controllo, senza concimi, rimasero parecchio indietro.

Nel confronto fra i vari concimi usati (noi non abbiamo riferito le formule) il Cettolini nota che la cianamide, riesce più favorevole del soldato ammonico, associata al perfosfato ed al solfato potassico. Notevoli risultati dà pure il gesso in quelle terre.

E' utile la salatura del fieno?

E' raccomandabilissima nel caso che li fieno sia rimasto dei giorni sotto l'acqua. Il sale pastorizio si adopera nella dose di kg. 2-3 ogni 10 quintali di fieno, spolverandolo sui vari strati di fieno, mano mano che si scarica il fienile.

Il fieno così trattato, scrive l'"Amico del montanaro", più difficilmente si riscalda, non fa la muffa, ed è mangiato più avidamente dal bestiame che, non solo lo gusta di più, ma lo digerisce anche meglio.

Come si ottiene buon seme di trifoglio

Il miglior modo d'aver semente di trifoglio pratense di prima scelta è quello di fare una coltivazione speciale sopra una parcella di terreno che si destina allo scopo.

Il terreno migliore, scrive la "Gazzetta del contadino" è quello poco compatto, piuttosto siliceo che argilloso e sopratutto a scolo facile. La semina dovrebbe farsi abbastanza rada allo scopo di ottenere piante robuste a belle teste, cioè grossi capolini.

Alla produzione del seme converrà destinare il secondo taglio del secondo anno, avendo cura però di anticipare alquanto il primo taglio per lasciar tempo a migliore sviluppo del secondo. Si perderà qualche cosa di foraggio ma si guadagnerà assai nella fruttificazione perchè le piante da semenza cresceranno vigorose, le inflorescenze si faranno grosse, la maturazione sarà regolare, la nutrizione perfetta ed i semi turgidi, grossi, pesanti compenseranno tutte le anticipazioni di tempo, di denaro, di intelligente governo.

In fine non si dimentichi che l'abbondante impiego di ingrassi fosfatici e di potassa può determinare uno straordinario sviluppo della pianta, con vantaggio di foraggio, ma con pregiudizio del seme. I nostri contadini sanno benissimo che i prati più densi, più fitti di trifoglio, a largo, abbondante fogliame, quelli che si dicono morbidi, allettano facilmente e male si pre-

stano alla raccolta del seme, a meno che non siano stati seminati assai radi.

La peronospera sulle patate Come difenderle

La cosa è nota: ci si difende colle irrorazioni di pasta Caffaro o di poltiglia bordolese quali si usano per la vite, all'1%. Ma è cosa poco, troppo poco praticata. Ed è un gran peccato vedere quest'anno, in cui si è data assai maggior diffusione alle patate, trascurare questo prezioso raccolto. Si irrori dunque subito prima che appaiano le foglie bruciacchiate e si ripeta poi il trattamento ancora una volta dopo 14 o 15 giorni.

Occorrono circa 10 litri di soluzione ogni 100 metri quadrati di terreno a patate.

Le malattie dei fruttiferi

Molte malattie più comuni degli alberi fruttiferi si combattono egregiamente ricorrendo alle soluzioni di polisolfuro alcalino. Così la "ticchiolatura" del pero e del melo, il "bianco" delle foglie del pesco, la "ruggine" sui peri, ciliegi, prugni, ecc., la "fumaggine" sugli olivi, gli agrumi, ecc., ecc., si combattono e si vincono irrorando con una soluzione di 1 kg. di polisolfuro alcalino in 100 litri d'acqua. Questo polisolfuro costa lire 1.50 il kg. e si scioglie prontamente nell'acqua. Si dà colle comuni pompe che si avrà cura di lavare con acqua appena usate.

La miscela cupro-calcica in polvere

La nostra campagna in favore delle polveri fortemente remate ha suscitato molto interesse specie in questi ultimi giorni in cui si sono avuti formidabili attacchi di peronospera ai grappoli.

Una polvere che contenga il 10% di solfato di rame finamente distribuita, salva in modo sicuro i grappoli.

ORTICOLTURA RAZIONALE

Il cavolfiore è uno deigli ortaggi più apprezzati presso quasi tutti i popoli e forma preparato in diversi modo, per circa sei mesi all'anno, un piatto gustoso e igienico. La sua coltura non è difficile, non richiede un clima speciale ed è altamente redditizia.

Il cavolfiore si distingue in invernale e primaverile pur essendovi di esso una sotto-varietà estiva richiedente però climi speciali. Moltissime sono le sue varietà e sotto-varietà che non credo opportuno di nominare qui. Quello però che mi interessa di far conoscere si è il metodo più semplice e più rimunerativo della sua coltivazione.

L'appezzamento destinato a detta coltura si concima in Giugno con stallatico vecchio, si irriga e dopo due o tre giorni si ara a circa 30 centimetri di profondità.

Dopo averlo bene erpicato e livellato si aprono, sul terreno, solchi alla distanza di un metro l'uno dall'altro e da un lato di essi si piantano i cavolfiori a 40 centimetri di distanza dando loro subito dopo, una leggera "beverata". Questa operazione di trapiantamento deve sempre essere eseguita dalle 3 alle 8 di sera servendosi di zappettine a punta e non di cavicchio.

Dopo la piantagione, di quindici in quindici giorni si ridà ai cavoli una "beverata" e, in seguito, una zappata al terreno in prossimità delle pianticelle. Così per i mesi di Agosto, Settembre e Ottobre. Dopo, ancora qualche beverata se il caso lo richiede.

Un acre di terreno accoglie circa 800 piante e la sua coltura va da luglio a Febbraio.

Tutte le spese richieste per la sua lavorazione, compreso l'affitto e le sementi, ammontano in media a $150 contro un rendimento variabile dai 400 agli 800 dollari.

Cosa essenzialissima è quella di procurarsi un buon seme e, per questo, consigliamo gli agricoltori a fidarsi solamente di quello preparato in casa propria.

University Farm, -- Davis, Cal.

Agronomo Giovanni Failla. .

IL BAGNO DI CENERE ALLE GALLINE

Un buon metodo per sbarazzare i polli dai parassiti è quello di far loro prendere un bagno di cenere.

In un posto coperto, consiglia il "Coltivatore", che sia però al mattino rallegrato dai raggi del sole, si scava una piccola fossetta circolare profonda una dozzina di centimetri e del diametro di sessanta. Ogni settimana vi si introduce della cenere mescolata con quattro bichieri di calce sfiorita all'aria (e non spenta con l'acqua rapidamente) ed una manata di zolfo, mescolando bene.

Le galline, che amano assai razzolare nella nuova polvere, si giovano del bagno che serve a liberarle da molti parassiti, tanto più se si ha l'avvertenza di sottoporre ad una rapida fiammata con torce di acrta i posatoi e specialmente i punti di attacco.

La cenere, con le deiezioni, fornisce inoltre un buon concime.

LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

8695 Gown with Raglan Sleeves, 34 to 44 bust

(Disegno di May Manton)

LA GONNELLA IMPERITURA TAFFETA

Non vi fu mai abito più utile di quello fatto semplicemente di taffetà leggero o altra seta adatto per l'estate. Quello che presentiamo è assolutamente nuovo e il suo colletto alto e le sue maniche lunghe permettono di indossarlo in ogni ora del giorno.

Per le misure medie occorrono 7½ yards di stoffa figurata larga 27 inches; 4¼ yds, 36 o 44 con 3 yds di stoffa unita 27 inches in lunghezza per eseguirlo come viene presentato nella figura.

Volete avere un'idea delle ricchezze naturali e delle risorse della California? Leggete il MONITORE

8696 Blouse with Vest Effect, 34 to 42 bust.

BLOUSE A SPALLE CADENTI

Le spalle cadenti si troveranno in molte blouse di ultima creazione. Nella figura la blouse è fatta di stoffa a righe col gilet, colletto e polsini uniti e le stoffe leggere le sono specialmente adatte. Per le medie misure occorrono 3 yards e tre ottavi 36, 2 yards, 44 con ¾ yard, 27 per colletto polsini e gilet.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

DIRADIAMO IL GRANOTURCO

E' un errore grossolano, scrive la "Gazzetta del contadino", il credere che un seminato fitto di granoturco dia molto raccolto: le piante devono essere in giusta misura, nè troppe, nè poche.

Se il granoturco è troppo fitto le piante si danneggiano a vicenda, rubandosi il nutrimento e contendendosi lo spazio; crescono esili, lunghe, l'aria circola con difficoltà, la luce non penetra, la fruttificazione è fortemente ostacolata: si raccolgono molte canne.

Se sono a giusta misura, sviluppano bene le radici, crescono rigogliose, senza troppo allungarsi, la luce e l'aria vi campeggiano liberamente e la fruttificazione è abbondante, completa.

IL LIMONE ED I SUOI USI

Troviamo nel bollettino della Camera agraria di Messina questo elogio al limone. Lasciamo al confratello la paternità delle affermazioni fatte.

Il limone, oltrechè ad avere importanza grandissima nelle industrie che alimenta coi suoi derivati (essenza, agro, citrato) ha altresì molti ed utilissimi impieghi nella vita domestica che qui appresso ricordiamo.

Il succo del limone è il "nestore degli specifici per la nettezza del corpo: è detersivo e disinfettante. Usando delle fette di limone nel lavarsi le mani, queste divengono bianche e pulite; con delle soluzioni di succo di limone si può inoltre lavarsi il corpo intero che si rende così pulito e disinfettato.

L'agro del limone è indicato per l'igiene della bocca e dei denti; con parecchie goccie in un bicchiere d'acqua tutte le mattine si rinforza la vista; guarisce i reumatismi articolari, ed è un ottimo antidoto contro il diabete. Guarisce parimenti le escoriazioni della pelle ed i geloni.

Delle fettine di limone applicate per diversi giorni sui calli dei piedi, leniscono il dolore che essi producono. Questo succo prodigioso è ottimo farmaco nella difterite, nella gotta ed è rimedio sovrano nei raffreddori.

Lavandosi la testa con delle soluzioni di agro, si libera la cute dalle secrezioni sebacee, evitando la caduta dei capelli che si mantengono così puliti e lucidi.

Mescolato al vino ne rende più facile la digestione e ne toglie l'odore di muffa ove questo esista. Preso nel caffè rinvigorisce il cuore e le membra.

Ancora strofinando dello zucchero in pezzi su scorza di limone si ottiene un eccellente vermifugo.

Svariati sono poi gli usi del limone nella culinaria; serve di condimento in diverse pietanze e specialmente negli arrosti ai ferri, nei fritti, nelle salse e nei pesci che coll'agro acquistano un sapore gradevole.

In genere il limone fa sempre bella mostra su tutte le tavole da pranzo ove si esige il buon gusto e l'igiene.

In fine, malgrado la frase invalsa "da buttarsi via come un limone spremuto" il limone spremuto stesso ha un ultimo importante impiego per pulire la batteria da cucina e tutti gli oggetti di metallo in genere.

COME SI FA L'ACETO PER FAMIGLIA

Domanda. — Desidero sapere come posso fare del buon aceto per uso solamente della mia famiglia. Possiedo una "madre" forse un po' debole. Desidero pure sapere a che temperatura e quanto tempo occorre tenere l'aceto.

Risposta. — Se la madre è guasta conviene gettarla via. Per avere del buon aceto per famiglia si prenda una piccola botte di legno di castagno, ben pulita, della capacità da 20 a 30 litri. In uno dei fondi si faccia un piccolo buco all'altezza di poco più della metà del fondo: nell'altro fondo si faccia un altro buco più in alto. Questi buchi hanno lo scopo di facilitare la circolazione dell'aria sopra la superficie del vino e favorire così lo sviluppo del "micoderma aceti".

Nella botte così preparata si introduce prima un litro di buon aceto forte, agitandolo in modo che bagni tutte le pareti del recipiente. Dopo due o tre giorni si riempie di vino fino alla metà la botte. Questa deve essere collocata, non in cantina, ma in un ambiente ove la temperatura non sia inferiore ai 20 gradi centigradi; meglio se è a 25 o 30 centigradi.

In un mese circa l'aceto sarà fatto.

Occorrerà avere l'avvertenza di aggiungere nella botte, di volta in volta, tanto vino quanto aceto si spilla.

Per non rompere la cosidetta "madre", versando il vino si consiglia di applicare al cocchiume un tubo di vetro che giunga fino al fondo della botte.

Ritengo infine che per avere del buon aceto bisogna adoperare del buon vino.

CONSERVAZIONE DEI PISELLI

Domanda — Per conservare i piselli nelle bottiglie, basta far bollire per un'ora a bagnomaria le bottiglie ben turate, o si deve aggiungere ai piselli qualche sale atto a conservarli?

Risposta — La bollitura a bagnomaria per 50 minuti è più che sufficiente per conservare bene i piselli.

FRUTTA REDDITIVA

Il cav. James Aguet nel Bollettino della Società agricoltori italiani scrive giustamente che bisogna coltivare solo le varietà di frutta che sono richieste costantemente dal mercato. Così, in fatto di meli, nell'Alta Italia bisognerebbe tenersi alla "Renetta del Canada", la regina delle mele; nel Mezzogiorno alla "Annursa" e alla "Limoncella". varietà sempre esitate a buoni prezzi. In fatto di pere si preferiscono quelle di inverno; e quanto a pesche nell'Alta Italia le primaticce "Amsden" e la "Poppa di Venere" che l'Aguet dichiara la più squisita di tutte le pesche del mondo; nel Mezzogiorno la "pesca dura gialla" che sopporta i viaggi e le fabbriche di conserve ricercano. Per le albicocche tutte le varietà vanno bene purchè allignino. Quanto a ciliegie, non coltivate quelle rosse, scrive l'Aguet, che sono invendibili negli anni di abbondanza, ma tenetevi unicamente alle duracine dette anche duroni, graffioni, ecc., Le susine dovrebbero coltivarsi largamente in Italia, sia quelle da consumare ed esportare fresche, sia quelle da disseccare. E' una vergogna che l'Italia importi prugne secche da altri paesi. **Dr. L. Grimaldi.**

ER LEONE E ER CONIJO

Un povero Conijo umanitario
disse ar Leone: — E fatte tajà l'ogna! . .
. .Levete quell'artiji! E 'na vergogna!
Io, come socialista, so' contrario
a qualunque armamento che fa male
tanto a la pelle quanto a l'idaele.

— Me le farò spuntà — disse er Leone
pe fasse benvole' dar socialista:
e agnede dìfilato da un callista
incaricato de l'operazione.
Quello pijò le forbici e in du' botte
je fece zompà l'ogna e bona notte.

Ecchete che er Conijo, er giorno appresso,
nel vede' un Lupo co' l'Agnello in bocca,
dette l'allarme: — Olà! Sotto a chi tocca!
Er Leone je chiese: — E ch'è successo?
Corri! C'è un Lupo! Presto! Daje addosso!
Eh! — dice — me dispiace, ma nun posso!

Prima m'hai detto; l'evete l'artiji . . . .
. .e mo' me strilli: all'armi! . . . E come voi
che s'improvvisi un popolo d'eroi
dov'hanno predicato li coniji?
Adesso aspetta, caro mio; bisogna
che me dai tempo pe' rimette l'ogna.

Va' tu dar Lupo. Faje perde er vizio
e a la più brutta spaccheje la testa
coll'ordine del giorno de protesta
ch'hai presentato all'urtimo comizio.
Ah, no! — disse ed Conijo — Io so fratello
tanto del Lupo quanto de l'Agnello.

TRILUSSA

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto "clean news, clean advertising" che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., OCTOBER 1915 No. 13

Il Monitore Californiano

RIVISTA [illegible] ILLUSTRATA

The Cal[illegible]tor

Italian Farmer's Monthly Magazine

California Welcomes the World, 1915

CONTRIBUTORS (Collaboratori): — EDWARD F. ADAMS (Financial and Agricultural Editor S F Chronicle) — FRANK ADAMS (Irrigation Manager, in charge of Work in California) — F. N. BELGRANO (Vice-President and Cashier Fugazi Popular Bank) — F T. BIOLETTI (Professor at the College of Agriculture, University of California) — CARLO DELPINO (Journalist) — Dr. A. H. GIANNINI (Supervisor, 1st. Vice-President Bank of Italy) — R. N. LYNCH (Vice-President Chamber of Commerce, Manager California Development Board) — G B REGGIORI (Journalist) — ANDREA SBARBORO (President Italian American Bank) — Dr SALVATORE SCHIRO' (Physician and Surgeon) — CHARLES SFERLAZZO (Attorney at law) — Dr ARTURO SPOZIO (Journalist) **L. G. BONELLI (Chemist and Iggenist, University of Turin, Italy) — LUTHER BURBANK (the California Wizard)** — GIOVANNI FAILLA Ex-Farmer Adviser in Tunis, North Africa).

A Magazine Devoted to Progress in California

L'importanza della lana - Le pecore benefiche

Vol. II SAN FRANCISCO, CAL., OCTOBER 1915 No. 13

Il Monitore Californiano

(RIVISTA MENSILE ILLUSTRATA)
D'AGRICOLTURA, COMMERCIO, FINANZE, EMIGRAZIONE, IGIENE, ETC.

Dr. Arturo Spozio, *Editor*
Carlo Delpino } *Associate Editors*
Dr. S. Schirò

Direzione e Amministrazione
710 Montgomery St.
San Francisco, Cal.

PREZZI D'ABBONAMENTO
Un anno $2.50
Sei mesi .... "1.50

SUBSCRIPTION RATES
One year $2.50
Six months .... "1.50

Entered as Second Class Matter, at the Post Office, San Francisco, Cal., under the Act of March 3rd, 1879

QUESTIONI DEL GIORNO

DREADNOUGHTS O SOTTOMARINI?

Le autorità navali a Washington, pigliata, in massima, la decisione di raddoppiare l'efficienza della flotta nazionale, dovettero risolvere il problema se convenisse attenersi di preferenza alla costruzione dei "dreadnoughts" e delle colossali unità, oppure a quella delle unità di piccola mole e dei sottomarini.

La maggioranza dei tecnici governativi espresse l'opinione che i sottomarini non abbiano, nella conflagrazione che ora infuria, dimostrato tutta quell'efficacia che i governi se ne attendevano e che, perciò sarebbe un errore il ritenere che il tempo delle grandi costruzioni sia tramontato.

Notarono i tecnici che, pur non avendo alcuno Potenza pubblicato una statistica sull'avvenuta distruzione dei sottomarini, è a ritenersi per certo che un gran numero ne venne o catturato o precipitato nel fondo dei mari. Nel complesso la loro campagna subacquea è ritenuta una disillusione.

E venne notato che la recente invenzione del telefono sottomarino contribuisce in modo straordinario alla scoperta di quei nemici invisibili.

Aggiungasi che il Governo di Washington è informato come l'Inghilterra stenda grandi reti attraverso i canali pei quali i sottomarini debbono presumibilmente navigare. A queste reti vengono attaccati dei galleggianti. Nelle vicinanze sta nascosta una flottiglia di torpediniere che sorveglia i galleggianti. Non appena uno si sprofondi, la flottiglia accorre ed è certa che l'imbarcazione impigliata deve, entro breve ora, venire a galla. Questo implica la sua certa distruzione.

Le stazioni ove i sottomarini si rifornivano di combustibili e di provvigioni furono scoperte e distrutte; così che essi devono ritornare, con maggiore frequenza, alla loro base e rinunciare anche alle loro escursioni nelle acque lontane.

I sottomarini appiattati in acque basse possono essere facilmente visti e distrutti anche dagli aeroplani.

A Londra, recentemente, alcuni alti Ufficiali, diedero un banchetto per celebrare la distruzione del cinquantesimo sottomarino tedesco e si hanno buone ragioni per ritenere che tal numero abbia ora raggiunto la settantina.

Considerate queste circostanze, le Autorità di Washington, pur ammettendo che una parte della somma da stanziare debba essere spesa nelle piccole costruzioni, espressero l'opinione che la massima parte vuol essere destinata a quella dei "dreadnoughts" e delle grandi unità.

GLI ANTICHI EROI ED I MODERNI

Giorni or sono, nel recinto dell'Esposizione di San Francisco, s'incontrarono a faccia a faccia Thomas A. Edison e Lutero Burbank. Separati, sino allora, dall'intero Continente non si erano mai visti; ma si conobbero. Il Burbank disse:

"Voi siete il più grande essere umano che calpesti col suo piede, la Terra."

Questa frase che, a taluno può sembrare iperbolica, contiene tutta la filosofia moderna nel giudicare gli uomini.

Nei tempi andati, la razza umana ha giudicato come suoi massimi eroi Alessandro, Cesare, Napoleone... i genii della distruzione. Le loro gesta, che hanno segnato il limite estremo a cui può giungere la potenza umana, non ebbero sempre uno scopo benefico; spesso ne ebbero uno malvagio. Il rammentarle richiama alla mente una carriera di delitti e di sangue.

Non dovrebbe il pensiero moderno tanto più evoluto, dell'antico, strappare l'alloro usurpato dalla fronte dei conquistatori, per deporlo su quella degli uomini, la cui esistenza è tutta una sequela di opere costruttrici e feconde?

Thomas A. Edison ha fatto più per l'umanità, nel

senso di aumentare, colle pratiche applicazioni della scienza, le condizioni favorevoli al vivere civile, che non qualsiasi altro uomo antico o moderno.

Lutero Burbank ha fatto più di qualsiasi altro uomo per allargare l'orizzonte, della produttività agricola, per risolvere il problema fondamentale del nutrimento.

La lode che egli ha prodigato a Thomas A. Edison non è eccessiva. Ma l'Edison ha un rivale nel diritto alla gratitudine dei popoli: Lutero Burbank!

LA POTENZA DELLA PUBBLICITA'

Se vi fu mai Esposizione sorta sotto cattivi auspici. questa è certamente la Panama-Pacific International Exposition.

Il mancato intervento delle principali Nazioni industriali e quello dimezzato, causa la guerra, di altre che pur si mostravano desiderose di dar prova della loro attività in tutta la sua pienezza, ridussero la Panama-Pacific ad un'Esposizione ove le cose esposte sono relativamente cospicue per la loro assenza.

Nè la prolungata conflagrazione europea e la crisi economica, che persiste ostinatamente negli Stati Uniti e in tanta parte del mondo, avrebbero autorizzato a sperare un numero rimunerativo di visitatori.

Il predire la passività nell'impresa era diventato quasi di moda e non mancavano neppure coloro i quali assicuravano che essa non sarebbe rimasta aperta sino al 4 Dicembre, la data ufficialmente stabilita per la sua chiusura.

I Direttori dell'Esposizione, che si trovavano di fronte il terribile problema, erano forse i soli non intinti del pessimismo generale. Essi conoscevano la potenza della pubblicità e con essa e per essa seppero risolverlo felicemente.

Si potrà osservare che la nostra Esposizione, più che in un convegno di studiosi, venne trasformata in un recinto da pic-nics, in uno splendido ritrovo di festaiuoli. Un giorno speciale di tripudio per tutte le razze, per tutti gli Stati, per tutte le Contee, per tutte le arti, per tute le associazioni, per tutti i visitatori di grido, per tutte le varie età dell'umana esistenza.

Ma chi oserebbe biasimarne i Direttori dell'Esposizione?

Ogni debito è pagato e già nelle Banche si accumulano fondi che verranno destinati ad opere benefiche e durature.

La pubblicità, sia pure chiassosa ed iperbolica, è il più scaltro tra i finanzieri. Essa ha salvato la nostra Esposizione, ha scongiurato un disastro!

L'OIDIO DELLE VITI

E' cosa saputa che lo zolfo è efficace rimedio contro questa antica crittogama. Però le miscele di zolfo pare agiscano ancora meglio. Se dovessimo proporne una che salvasse tanto dall'oidio come dall'eventuale "marciume dell'uva" (prodotto dalla "Botrytis") raccomanderemo questo: zolfo 45 parti, calce spenta in polvere 40, permanganato potassico polverizzato 10 e allume in polvere 5. Tale polvere è da darsi quando vi è rugiada.

NECESSARIA SPIEGAZIONE AI NOSTRI CORTESI LETTORI

Ritengo mio imprescindibile dovere di fare le scuse ai Signori Abbonati del MONITORE CALIFORNIANO per la mancata pubblicazione del numero di Settembre; e sarà quindi opportuno di dare qualche spiegazione al riguardo.

La materia letteraria era già preparata; una parte di essa in inglese era stata consegnata alla fiducia di una persona, che si supponeva responsabile, affinchè la mettesse in ordine e la traducesse. Tale persona accettò l'incarico e la responsabilità; ma, con mia grande sorpresa, non si lasciò più vedere: di modo che, passato un po' di tempo, si fece troppo tardi per la preparazione di nuova materia letteraria, non avendo la persona succitata restituito (com'era suo dovere) quella, che gli era stata consegnata.

Mi rincresce che io non so scrivere italiano con sufficiente facilità per accingermi da sola alla pubblicazione del nostro MONITORE CALIFORNIANO; fino ad ora non sono riuscita a trovare un redattore, che potesse continuare la pubblicazione del nostro periodico, come era stata condotta dal Dottor Arturo Spozio; il quale come i nostri cortesi lettori sanno benissimo, abbandonò e sacrificò il suo proprio interesse quì, quando fu chiamato alle armi e si recò nella sua patria natìa a servire nell'esercito italiano, compiendo il santo dovere di buon patriota.

In caso che io non potessi riuscire a fare un accomodamento conveniente, come gli affari lo permettono; per quanto ciò tornerebbe probabilmente disaggradevole ai nostri lettori, sarà necessario, per la forza delle circostanze, di sospendere la pubblicazione del MONITORE fino al ritorno del Dottor Spozio. In caso ciò dovesse avvenire, tutti gli Abbonati, che hanno pagato l'abbonamento anticipato, che non sia ancora scaduto riceveranno i numeri del MONITORE, a cui hanno diritto, quando sarà ripresa la pubblicazione.

In caso di una possibile sospensione, questa spiegazione franca mi sembra appropriata e necessaria. Io sono certa che i nostri lettori considereranno tale interruzione, se dovesse accadere, come una piccola aggiunta, da parte loro, al sacrificio molto più grande che io condivido e che il Dotto Spozio ha già fatto col rispondere pronto e risoluto alla chiamata della patria sua.

MRS. EVANGELINE ADAMS SPOZIO.

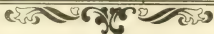
I vini torbidi dopo passati sulle vinaccie

Quando, come avviene in molti casi, si fa passare vino sulle vinaccie questo esce torbido. E' vero che viene da sè limpido dopo qualche tempo di soggiorno in cantina.

Ma talora ritarda troppo a prendere la voluta limpidezza o si ha premura di sollecitarla.

E allora, per renderli limpidi o si ricorre alla fltrazione in filtri a tela incollati con carbolina ,oppure alla chiarificazione con 300 gr. per ettolitro di terra Lebrija.

IMPRESSIONI ED AFFETTI

Dalle lettere dirette dal Dott. Arturo Spozio alla propria moglie

SAVONA, Italia, 20 Luglio 1915.

Sono in Italia, a Savona. Ho dormito per la prima volta nella mia vecchia Patria; ma, non ho punto dormito come facevo in Ashbury street, a San Francisco.

Il piroscafo arrivò in buon ordine a Genova, alle 5 p. m., ieri. Ci volle qualche tempo prima di poter sbarcare. Una gran folla attendeva sul molo. La cosa che mi fece maggiore impressione è che tale moltitudine era per lo più, composta da vecchi, da invalidi, da gente che non appariva fisicamente adatta alla guerra. Pensai: "Certo i migliori sono ora tutti al fronte!" Il capitano Stasi insistette perchè io lo accompagnassi a Savona per passare la notte in casa della sua cognata. Il baule non poteva essere scaricato di notte. Il Distretto Militare era chiuso; chiuso l'ufficio telegrafico. Accettai l'invito.

Dott. ARTURO SPOZIO

La mattina ebbi un magnifico bagno nella baia... l'acqua era splendida, meravigliosa. Con che intenso desiderio avrei voluto che tu fossi quì! Alle 10:25 dovevamo prendere il treno per ritornare a Genova. Puoi tu immaginarti quello che vidi, stamane, a Savona? Un automobile Ford, cinque sedili; modello 1915, procedente trionfalmente lungo la spiaggia... precisamente come quelli che abbiamo in California. Ma più meravigliato ancora rimasi nello scorgerne altri otto trasportare soldati italiani feriti, dalla stazione all'Ospedale di Savona. Ogni Ford era adorno coll'emblema della Croce Rossa. Ti assicuro che divenni orgoglioso del nostro Ford!

LUINO, 22 Luglio.

La notte scorsa dormii a casa, nel mio proprio letto... per la prima volta dopo otto anni. Trovai tutto a seconda. Mio padre gode splendida salute; mamma non sta bene quanto lui... è un po' invecchiata. Il mio fratello maggiore sta bene e Poldo sembra un po' più maturo. La mia nonna è precisamente come quando la vidi l'ultima volta e la mia nutrice mi sembra più giovane di quando la lasciai otto anni or sono. I parenti, tutti bene. Ho trovato una dozzina di nuovi cugini dell'età variante da sei mesi a sette anni.. tutti splendidi. Vorrei poterne rubar uno.

Ho quattro cugini al fronte — l'un d'essi prese parte alla battaglia di Monfalcone e fu ferito. Ma ora sta bene ed è pronto e disposto a ritornare sulla linea dei fuoco. Quì vi è un grande entusiasmo. Fui, come si suol dire, ricevuto con tutti i dovuti onori e con amore. Sono contentissimo d'esser venuto... tu mi devi perdonare per aver detto ciò! Il figlio unico di mio zio Tullio, di 22 anni, è al fronte e suo padre ne è orgoglioso e veramente felice. Lo zio Peppino non ha figli... perciò ha dovuto accontentarsi di contribuire una somma a pro dei feriti. Mio padre è altiero e felice perchè venni. Decisamente la guerra è molto popolare e noi vinceremo. Ora debbo

partire per Varese, per presentarmi al mio colonnello.

VARESE, 27 Luglio.

E' una mattina nuvolosa... quasi come quelle di San Francisco. Ho un po' di tempo a mia disposizione e lo impiegherò a scriverti.

Posso dirti che il mio ritorno a casa fu trionfale. Mio padre è così lieto e felice, così orgoglioso di me; mia madre pure! E tutti i miei zii, le mie zie, la mia nonna, la mia cara vecchia nutrice, i miei cugini vecchi e giovani... tutti, tutti sentono che la famiglia fa qualcosa per la Patria perchè io venni. Quasi tutti i miei amici — amici di collegio — commilitoni! I miei cugini sono accorsi attorno alla bandiera e i loro parenti ne vanno altieri. Di Germignago, il mio villaggio nativo, 72 (settantadue) giovanotti sono sotto le armi. Un amico di mio fratello fu ferito ai polmoni in battaglia, tra le Alpi e rimase sperso in una gola per cinque giorni. Il poverino morì più tardi in un ospedale militare. Era uno splendido giovanotto, un socialista — apparteneva al partito che si oppose alla guerra sino all'ultimo.

* * * *

Sono a Varese. Ti scrivo dalla mia modesta camera da letto, presso la caserma. Nel pomeriggio d'ieri fui presentato al mio superiore diretto, un Maggiore — poi fui lasciato libero per tutto il resto del giorno. Stamane, alle otto, devo presentarmi al mio Colonnello, che mi assegnerà qualche compito quì a Varese, almeno per un mese. Questo ritrovo estivo è affollato di gente della metropoli, di viaggiatori e di forestieri. Ma i militari vi predominano. Persino a Milano la maggioranza sembra di soldati e d'ufficiali.

28 Luglio.

Oggi fui aggregato alla prima Compagnia, primo Battaglione e incominciai ad insegnare ai soldati della mia Compagnia il maneggio del fucile. Eravamo su una strada presso la città. La Compania è stanziata, fuori, all'aperta campagna, una passeggiata di circa 35 minuti da Varese. I dintorni sono d'una bellezza che sfida qualsiasi descrizione; ma io debbo alzarmi alle quattro del mattino per esser pronto agli esercizi alle 5:15. Debbo anche attendervi tanto di frequente ogni giorno che ben scarso tempo resta a mia disposizione. La settimana ventura partiremo per le montagne per sparare nei boschi... senza far uso di proiettili. Io pure debbo sparare, perchè adesso gli Ufficiali portano il fucile come i soldati semplici. I miei soldati finiranno per amarmi perchè pongo ogni mia cura nel non affaticarli. Poveri ragazzi! Essi hanno tutti vent'anni! Verranno inviati al fronte tra un mese. Parecchi fra essi sono molto diffidenti e timidi.

A tutta prima si direbbe che l'Italia non sia in guerar. Gli abitanti del mio villaggio sono molto affaccendati. Ma quali faccende! Mio zio Peppino si adopera a tutt'uomo nel suo opificio, preparando giorno e notte bombe a mano ed altro materiale del genere. Egli ha bisogno d'operai. Ha incominciato lo scorso Gennaio a fabbricar bombe per l'esercito francese; ma dal Maggio riserba l'opera sua all'esercito italiano. Lo zio Tullio fabbrica abiti pei soldati e lo zio Rodari prepara, per l'esercito, utensili da cucina. Nessuno che rimanga in ozio e tutta l'attività commerciale è diretta a soddisfare i bisogni creati dalla guerra.

MONTEBELLUNO, 3 Agosto.

Credevo, quando lasciai San Francisco, che avrei avuto molto tempo per scrivere; mi accorgo ora che erravo. Mi tengono sempre affaccendatissimo. Nella mia Compagnia abbiamo 475 uomini e solo 3 ufficiali. Tuttavia sto a casa quasi ogni Domenica. Ora sono sul treno con una Compagnia di veterani; siamo diretti al fronte. Ieri passammo d'accanto ad un treno della Croce Rossa che trasportava vari feriti. Si affacciarono alla finestra e gridarono: "Viva l'Italia! Abbasso l'Austria!" I miei soldati risposero: "Hurrah! Noi andiamo a dar loro una buona lezione!" Ognuno rideva ed acclamava.

Più tardi, a Vicenza, vedemmo un carro con cinquanta Austriaci prigionieri di guerra, tutti feriti. Sembravano quasi contenti. Sono bei pezzi d'uomini cogli occhi azzurri e coi capelli biondi. Quando videro gli Ufficiali, salutarono in modo molto cerimonioso. Sono trattati meglio dei nostri stessi feriti. Le fanciulle offrivano loro caffè e latte e qualche nostro soldato giungeva sino a spezzare il proprio sigaro e ad offrirne loro una metà. I soldati italiani e gli austriaci non si odiano.

Domani saremo accampati a 25 miglia dalla linea del fuoco.

VARESE, 10 Agosto.

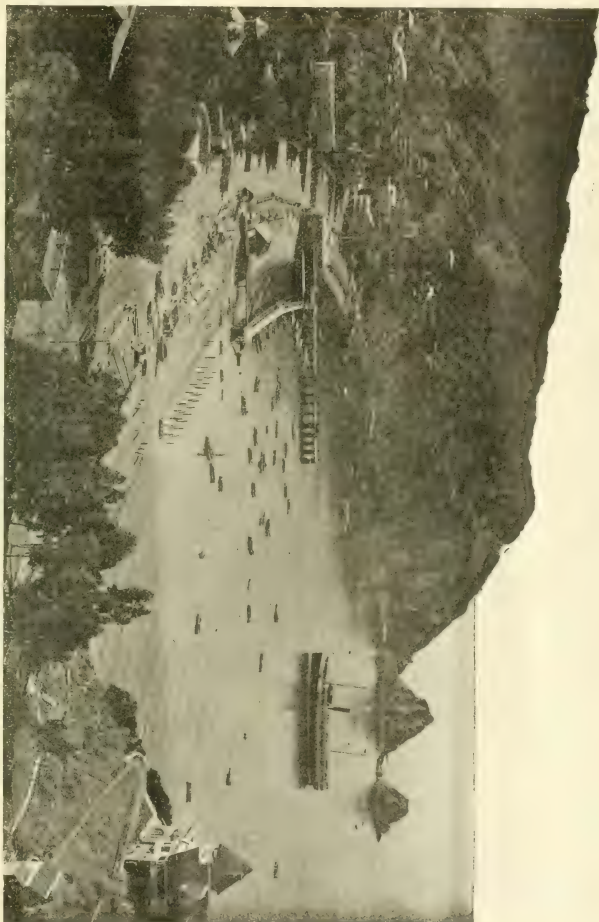
Sono di nuovo a Varese; ma domattina partirò per Briuzio — un piccolo villaggio di montagna, dove la mia Compagnia è stanziata pel tiro al bersaglio. Durante il mio viaggio al fronte ho raccolto il materiale per parecchi buoni articoli... purchè trovi il tempo di stenderli.

Il viaggio mi è piaciuto immensamente... persino quand'ero sotto il fuoco. Non era certo una gioia... ma un'emozione profonda e affatto nuova.

Se vuoi vedere dove andai, guarda sulla mappa e segui il fiume Piave (Veneto). Soffermati a Pieve di Cadore. Da questo punto, procedemmo a piedi e salimmo a Santo Stefano, poi su su sino all'estremo punto settentrionale d'Italia, sulla frontiera politica, tra i monti Quarterria... paese meraviglioso!

Marciammo tre giorni e passammo la notte sotto tenda. Faceva tanto freddo che fui costretto ad alzarmi, di quando in quando, e a far del moto buona parte della notte. L'ultima fermata fu a Padula — piccola terra a cinque miglia dal confine austriaco. Questa località era sotto il fuoco indiretto dell'artiglieria nemica, perciò dovemmo rimanere molto quieti e guardinghi...

Alle 11 p. m. condussi i soldati sulle vette; camminammo sino alle 9 a. m. Per tre ore fummo sotto il fuoco diretto dell'Austriaco; ma pensavo continuamente che ne saremmo usciti illesi e così fu veramente... una bomba scoppiò a qualche piede da noi, a valle, ma nessuno ne rimase ferito. Conducevo 164 soldati e tutti mi assecondavano con obbedienza e intelligentemente. Non ebbi occasione di usare una parola aspra in tutta quanta la notte. Talvolta, qualcuno si fermava di botto, come affranto dalla fatica e e dal sonno insoddisfatto. Battevo loro amichevolmente la spalla e dicevo: "Avanti, avanti figliuoli! Un passo ancora! Coraggio! Noi saremo più sicuri

Un cantuccio poetico del Mondo, il villaggio di Avon, nell'isola amena di Catalina

nelle trincee!" Sorridevano, si alzavano e mi seguivano, col loro sacco di 95 libbre sulle spalle.

Io avevo una mula, ma non ne feci uso. Permisi a coloro che mi sembravano più stanchi di addossarle i loro sacchi.

Quando raggiungemmo la sommità, fummo ricevuti dagli Ufficiali e dai soldati delle trincee. Potevamo scorgere, senza l'aiuto del cannocchiale, le sentinelle nemiche Sembravano alla distanza di pochi isolati. Di quando in quando ci salutavano con uno shrapnell; ma noi eravamo guardinghi e ci guardavamo dal mostrarci allo scoperto. Una battaglia infuriava a 12 miglia verso l'ovest... udivamo il rombo dei cannoni ed i maxims. Durò otto ore e finì colla vittoria degli italiani.

A mezzogiorno, il capitano ed io ci mettemmo in cammino per ritornare. I soldati che eran venuti con me si mostravano dolentissimi di vedermi partire. Pensavano che dovessi rimanere con loro e quando seppero che ciò non era, vennero e mi pregarono di restare. Dissi: "Mi dispiace di lasciarvi. Ma la mia consegna è di ritornare a Varese." E l'abbandonarli mi affliggeva realmente. Quanti ne potrò ancora rivedere?

Poveri giovanotti non sanno che cosa sia paura!

NORME D'ORTICOLTURA RAZIONALE

La coltura del sedano

Essa, (se ben fatta) è assai rimunerativa e non richiede molte delicatezze; un suolo semi-arenaceo, ben concimato e piano, basta a dare un ottimo prodotto.

Quattro sono le varietà di sedani che bene si adattano al nostro clima e che sono più ricercati sul mercato: il verde, il bianco, il giallo ed il sedano rapa. Per le piantagioni precoci (Aprile e Maggio) riescono migliori il verde ed il bianco; mentre il giallo ed il rapa dànno risultato migliori nelle piantagiani tardive (Giugno e Luglio).

Concimato ed arato bene il terreno, si dispone a perche larghe un metro con una lunghezza che varia dai 20 ai 40 metri lasciandovi mezzo metro d'intervallo d'una perca all'altra; beverate quindi dette perche due giorni, dopo si può eseguire il trapianto che riuscirà assai bene fatto con zappetta a punta e non col cavicchio, le piantine che siano grosse e ben barbigliate, ponendole ad un 30 centimetri nella sezione sperimentale d'ortaggi della University Farm di Davis quest'anno ho constato che i sedani migliori sono riusciti quelli trapiantati in Maggio e Giugno (varietà bianca e verde). Il terreno che ha prodotto i sedani è ottimo per essere piantato a cipolle senza alcun altra concimazione essendo le parti ammoniacali della prima concimazione assorbiti della suddetta coltura di sedani, e perciò si è sicuri d'ottenere un secondo abbondante prodotto in cipolle. Delle cipolle parlerò estesamente nel prossimo numero di questo periodico.

Agronomo GIOVANNI FAILLA.

University Farm, Box 345, Davis, Cal.

AL NOSTRO DIRETTORE DOTT. ARTURO SPOZIO

In quest'ora solenne dei grandi cimenti, in questo periodo grandioso della Storia, in cui tante giovani vite si spengono sui campi di battaglia, per un sacro diritto di liberare l'Italia Irredenta dall'aborrito giogo straniero, e per fare della nostra cara Patria una nazione più onorata e gloriosa; non tornerà discaro ai nostri cortesi Lettori di leggere i pochi versi seguenti; che riteniamo come un'espressione dei pensieri e dei sentimenti, agitanti l'animo patriottico del Dr. Arturo Spozio, che da parecchi mesi trovasi sul fronte di battaglia contro gli Austriaci, per la santa opera di redenzione.

Ci par di vederlo, il nostro Amico, colle lunghe chiome ondeggianti al vento, col suo sguardo sereno, ma nello stesso tempo risoluto, coi suoi movimenti energici, riassumenti nel loro insieme un'ansia tormentosa di andare sempre avanti; ci pare di vederlo là sul fronte di battaglia, alla testa dei suoi soldati colla spada in pugno, collo sguardo ispirato; e ci pare di sentirlo a gridare con voce tonante: "Avanti ragazzi; sempre avanti! Tutta l'Italia, tutto il mondo ci contempla."

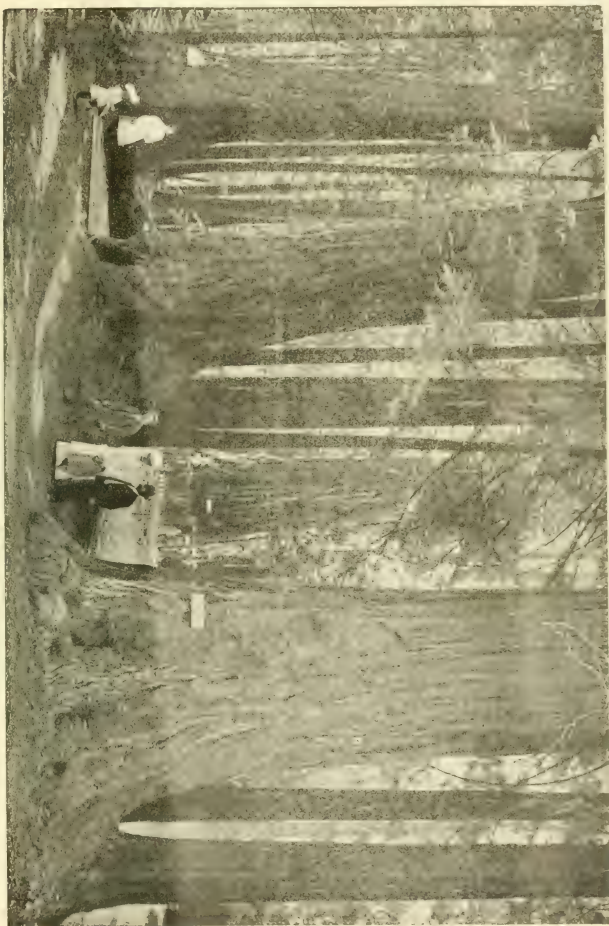
LA STELLA D'ITALIA

I Figli d'Italia sollevan la fronte;
I raggi novelli, di fulgida speme,
Di luce brillante riadornan la Stella,
Che veglia maestosa sul nostro destìn.

I voti entusiasti dei grandi cimenti
Si levan dai cuori, legati alle sorti
Dei nostri Fratelli d'Italia divisi;
Che mordono il freno pel lungo soffrir:
Là, dove ai Fratelli s'impone il tiranno,
Selvaggio comando d'uccider fratelli;
Pei quali è delitto l'amare l'Italia,
Di cui sono Figli di sangue e di còr.

La Stella d'Italia risplende su Roma,
Unita al vessillo, che mai non s'arrende;
Ma sventola ardito, ma segna il trionfo
Dell'Itale glorie d'un tempo che fu.
Da Trento a Trieste, sul Dalmato Lido,
Io vegge gli sguardi dei nostri Fratelli,
Miranti con ansia la vivida Stella;
Ch'è simbol di gloria, di fede e valor.

Dall'Itale sponde gli sguardi infocati
Rimiran la corsa, segnata dal Fato,
A glorie future da lungo desiate
Da un Popol risorto per patrio valor.
E tutti gli sguardi, rivolti alla Stella,
S'incrocian nell'alto, patriottico Ideale;
E Luce novella s'aggiunge a quell'Astro,
Più vivo rendendo l'antico splendor.

"ITALICUS."

Fra i secolari e giganteschi alberi di legno rosso "Red wood" i Re delle foreste fra loro specie, pieni di grandioso mistero, vicino a Santa Cruz

PROGETTO DI LEGGE PER IL CREDITO AGRARIO

(Del Signor **EDWARD F. ADAMS**)

Il termine generico "Credito Agrario" racchiude in sè il concetto dei prestiti ad ipoteca sulle terre coltivàte ed anche di piccoli prestiti su altri beni immobiliari, e di altri prestiti senza garanzia, fatti allo scopo di comperare i semi, i concimi artificiali, gli arnesi e le macchine agricole, gli animali, o qualunque altra cosa od oggetti necessarii agli agricoltori, l'uso dei quali sia ragionevolmente ritenuto capace di produrre i mezzi per il pagamento del prestito entro il termine di pochi mesi.

Questi piccoli prestiti sono abbastanza comuni nella maggior parte delle provincie del Continente Europeo, e sono fatti agli Agricoltori sulla base del SISTEMA DI CREDITO COOPERATIVO; per mezzo del quale tutti i membri di una associazione sono egualmente responsabili per il pagamento dei debiti; ma,, per quanto io sappia, fino ad ora non vi è nessun movimento iniziato per accordare questi piccoli crediti agli Agricoltori nello Stato di California.

Probabilmente tali prestiti verranno in uso in tempo debito; ma è certo che non vi potrà mai essere il sistema del Credito Cooperativo fino a che non sia raggiunto fra gli Agricoltori in generale uno stato di conoscenza intima e di confidenza reciproca, come facilmente esiste in seno ad un nucleo di famiglie, che abbiano abitato nel medesimo distretto per il corso di parecchie generazioni; stato di conoscenza intima e di confidenza reciproca, che non si può assolutamente aspettarsi in una comunità di coloni venuti di recente; che non si conoscono l'uno coll'altro, e sono ignari delle condizioni e dei costumi della località.

Il "SISTEMA DEL CREDITO AGRARIO," del quale ora si va parlando con insistenza nello Stato di California, contempla solamente i Prestiti ad Ipoteca. Per il progetto di Legge sul Credito Agrario, tal quale è compilato, non si può determinare se la popolazione approverà o no l'Emendamento alla Costituzione, tendente ad autorizzare la Legislatura a fondare un sistema di Credito Agrario; secondo il quale i prestiti ad ipoteca sui terreni coltivati sarebbero garantiti dallo Stato; ma siccome l'Emendamento, in caso che fosse adottato, non stabilirebbe niente di definito, ma autorizzerebbe semplicemente la Legislatura ad agire in via di massima, la parte principale rimarrebbe interamente soggetta alla discussione.

Naturalmente non vi è nessun disturbo nel prendere ad imprestito del danaro, senza nessuna garanzia sui terreni. sotto le leggi vigenti; la difficoltà sta nell'alta rata di interesse, nelle spese accessorie per contrarre il prestito e nel breve tempo accordato dalle Banche, che concedono i prestiti per il breve periodo di un anno o due solamente.

Siccome un prestito diventa nullo per legge, dopo quattro anni dalla sua scadenza, quando non siano stati istituiti procedimenti giudiziarii per la sua esazione, entro tale limite di tempo, la durata di un prestito ad ipoteca non può eccedere cinque o sei anni. In via generale non è possibile, durante questa corta durata dei prestiti, di risparmiare abbastanza danaro per pagare il debito alla scadenza.

Le Banche di Risparmio, che fanno la maggior parte dei prestiti, non possono seguire una linea di condotta diversa. Il danaro che esse dànno a prestito, non appartiene alle Banche stesse, ma ai depositanti; e deve essere pagato a questi dietro loro richiesta: cosicchè è ovvio che, se una Banca deve del danaro pagabile su richiesta, non può con sicurezza dare danaro in prestito per un periodo di tempo di venti o venticinque anni. Un'altra ragione, per la quale le Banche di Risparmio non possono dare danaro in prestito per un lungo periodo di tempo, è che abbiamo ancora un grande numero di agricoltori poveri; i quali esauriscono la fertilità dei loro terreni, e generalmente lasciano deperire i loro poderi, rendendone minore il loro valore.

Ciò che noi chiamiamo un movimento per il Credito Agrario in questo Stato, ha per suo oggetto l'istituzione di un sistema, che dovrà racchiudere in sè i seguenti provvedimenti e le seguenti condizioni:

* * * *

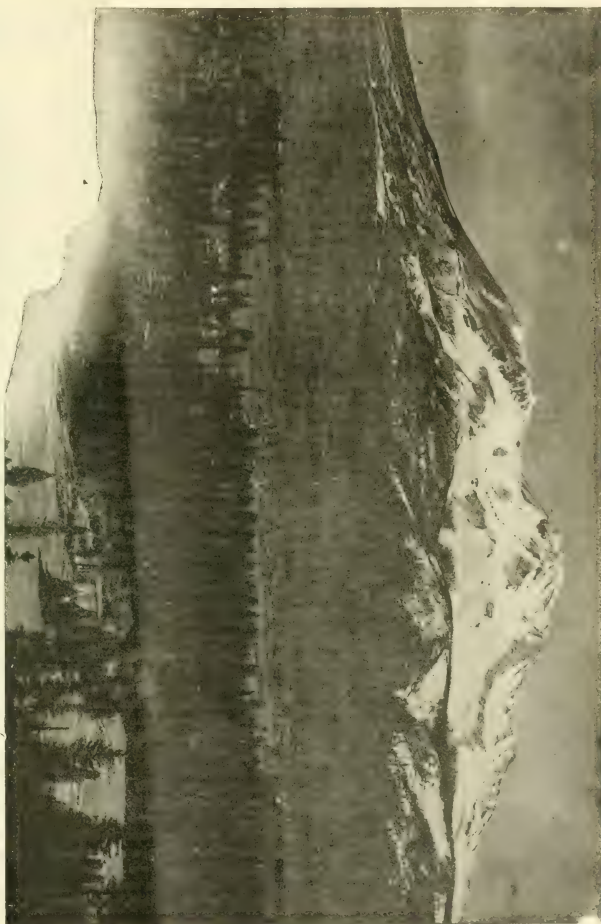
No. 1. I prestiti possono essere di lunga durata secondo che si desidera, usualmente per un periodo di venticinque o trenta anni, con ogni probabilità; col diritto da parte del debitore di pagare il prestito in tutto, od in parte, in qualunque tempo nelle date in cui scadono gli interessi.

No. 2. L'ammortizzazione di un prestito mediante il pagamento di forse l'uno per cento sul capitale, quando si paghino gli interessi ogni sei mesi, o mediante l'uno e mezzo od il due per cento, quando si paghino gli interessi alla fine di ogni anno. La parola ammortizzazione significa estinzione del prestito.

No. 3. I mezzi per evitare il disturbo e la spesa di continue rinnovazioni del prestito; stabilendone la durata abbastanza lunga, in modo da permetterne il completo pagamento durante il periodo stabilito.

No. 4. La riduzione della rata d'interesse pagata da chi prende il danaro in prestito.

* * * *

Vi è un'unanime accordo fra tutti coloro, che sono a conoscenza di questo soggetto; che cioè un tale sistema dovrebbe essere stabilito nello Stato di California; ma vi è disaccordo riguardo ai mezzi per raggiungere un tale scopo. Vi sono molti, e sono i più attivi, che sostengono che i prestiti dovrebbero essere fatti dallo Stato; il quale dovrebbe prima procurarsi il danaro; oppure che lo Stato dovrebbe garantire il pagamento dei prestiti, fatti per mezzo di altri Enti. Vi sono invece altri, i quali sostengono che l'aiuto dello Stato non è necessario, e che lo Stato anzi è il creditore

Il Monte Shasta, il Re dei monti dell'America coronato di neve, visto per il periodo di mezza giornata dei treni ferroviari della linea diretta Portland-San Francisco

meno desiderabile di tutti, e che le spese di amministazione, che i debitori od i contribuenti delle tasse dovrebbero pagare in tal caso, sarebbero molto più grandi di quelle, che sarebbero richieste sotto un'amministrazione di indole privata: e sostengono inoltre che tutto quanto lo Stato dovrebbe fare, si ridurrebbe a fare leggi necessarie per autorizzare gli enti privati a compiere tale provvedimento.

La possibile riduzione nella rata di interesse sotto questo sistema è esagerata. Nessuno può sapere quali rate di interesse potranno essere stabilite in futuro; ma è opinione generale che, in causa degli immensi debiti pubblici generati dalla guerra, e della grande distruzione di proprietà, le rate di interesse sarebbero molto più alte di quelle che hanno prevalso fino ad ora. Probabilmente nessuno può dire se questo Stato potrebbe imprestare danaro ad una rata di interesse inferiore al 4½%; alla quale rata di interesse dovrebbe essere aggiunto il costo delle spese di amministrazione del sistema, e tutto questo dovrebbe essere pagato, insieme colla rata d'interesse, dai debitori. Ci sono di quelli che sostengono ch un'Istituzione, organizzata e capitalizzata in modo appropriato, potrebbe ottenere danaro in prestito ad una rata di interesse minore di quella, che potrebbe essere ottenuta dallo Stato, e che le spese di amministrazione sarebbero più grandi sotto l'amministrazione dello Stato.

Un prestito ammortizzabile a lunga scadenza ha alcuni svantaggi: Da una parte, supponendo che il prestito sia fatto per un ammontare corrispondente al 50 od al 60 per cento in confronto del valore reale della proprietà, per la durata di due o tre anni; chi impresta il danaro potrà accettare, come garanzia ad ipoteca, dei frutteti, degli edifici in legno, ed altri fabbricati, come aventi un certo valore definito. Un prestito della durata di 25 a 30 anni, in tal caso, è impossibile; perchè i frutteti, i vigneti, e le costruzioni in legno in tale periodo di tempo potrebbero diventare di minor valore, o anche minimo, prima ancora della scadenza del prestito.

Prestiti a lunga scadenza possono solamente ottenersi su garanzia con ipoteca, contro costruzioni di natura permanente ed indistruttibili, come sarebbero i sistemi irrigatorii e di drenaggio dei terreni, od altre costruzioni fatte con materiale di lunga durata.

Tali prestiti a lunga scadenza s'intendono fatti specialmente per aiutare dei giovani di buon carattere e forniti di esperienza nell'Agricoltura; i quali desiderino di acquistare, coltivare e vivere sui loro propri poderi.

Lo Stato non ha nessun speciale interesse nell'aiutare un'altra classe qualunque di Agricoltori; e questo progetto di legge per il Credito Agrario, o qualunque altra legge di simile natura, sarebbe formulato a beneficio delle famiglie di tali Agricoltori, come sopra descritti.

Uno che prende a prestito danaro non può incorrere in un debito con sicurezza, o chi impresta il danaro non può fare con sicurezza il prestito, a meno che il prestito non sia concluso in modo che l'ammontare non ecceda di venti volte quello dell'affitto annuale, che il proprietario potrebbe facilmente ottenere da un affittuale responsabile per il termine di un anno, scondo un contratto d'affitto, che potesse garantire il mantenimento, in buone condizioni, delle proprietà e delle costruzioni, che si trovano su di esse.

Un terreno, che si affitti alla rata di dollari 5 per acre all'anno, non deve essere considerato per un valore superiore di dollari 100 all'acre.

L'IGIENE IN CAMPAGNA

L'aria salubre dei campi e la vita quieta e senza frastuoni non basta ad assicurare contro le malattie.

E' risaputo che il tifo si può prendere in villeggiatura più facilmente che in città. La ragione è ovvia: in campagna mancano le fognature e le condutture d'acqua razionali. Se un individuo portatore di tifo depone milioni di bacilli colle sue deiezioni sia all'aperto sia nei cessi a fossa, come esistono comunemente nelle case coloniche, è facile capire che le mosche inconsciamente compiono il resto del male trasportando detti bacilli nelle abitazioni e più specialmente nelle cucine, infettando i cibi e le bevande.

Dalla considerazione di questi fatti così semplici, che il batteriologo già da lungo tempo ha dimostrato scientificamente, segue che due delle misure igieniche più elementari sono:

1.a. Distruggere i bacilli con forti antisettici — pertanto l'uso periodico di disinfettanti forti nei cessi a fossa, come per esempio del cloruro di calce.

2.a. Chiudere con reti metalliche fitte tanto le finestre delle case, specie della cucina, quanto delle stesse latrine. Così facendo le mosche non possono facilmente compiere l'opra malefica di trasportatrici di germi infettivi.

Altra sorgente d'infezione è **l'acqua potabile,** specie quando il pozzo è in vicinanza della latrina. In tal caso attraverso il terreno filtrano gli umori delle fosse e con essi anche i germi di malattie che inquinando l'acqua pervengono nell'uomo.

Pertanto pozzo e latrine dovrebbero stare fra loro il più distante che sia possibile.

Nelle zone malariche le reti metalliche alle finestre avrebbero anche il grande vantaggio di preservare le persone dalla infezione malarica.

Infatti le zanzare anofeli compiono la loro opera insidiosa nelle ore notturne, pertanto impedendone l'accesso nei luoghi abitati durante la notte si può prevenire la infezione malarica.

Le reti metalliche devono essere a piccola apertura in modo che nè le mosche nè le zanzare vi possono penetrare. In Italia già da varii anni delle reti sono in uso presso le ferrovie nelle zone malariche onde garantire la salute dei ferrovieri.

La spesa non è rilevante ed i beneficii che si ottengono sono notevoli. Riassumendo queste note d'igiene pratica diremo che in campagna occorre provvedere a tre cose essenziali se si vuole preservare la salute dei coloni e dei villeggianti: 1.a acqua lontana dalla latrina; 2.a reti alle finestre; 3.a latrina ben chiusa e disinfettata ogni giorno.

DR. S. S'HIRO.

346 Columbus Avenue.

Tagliare il pane a tavola è una vera e ragionevole economia, perchè con tale pratica si risparmia di avere delle fette inutili alla fine del pasto.

La selvaggia e pittoresca discesa, piena di meraviglie della natura, che mena al panoramico Canyon del fiume Kern, partendo dal passaggio del torrente Chagoopa

ELETTORI, GRIDIAMO TUTTI: ABBASSO IL PROIBIZIONISMO!

In questi ultimi tempi abbiamo sentito a gridare a destra ed a sinistra contro la tassa di guerra sui vini e sugli alcools, come la causa principale delle tristi ed avvilenti condizioni economiche, che travagliano i viticultori ed i produttori di vini ed alcools: ma sembra a noi che il fermare la nostra attenzione su tale tassa, come l'unico elemento responsabile per una così grande rovina, sia alquanto esagerato; per il fatto che vi è un'altra causa ben più vasta e profonda, che ci scava il terreno sotto i piedi, e mina la nostra esistenza nelle sue radici.

Questa causa, questo nemico implacabile e spietato, è quell'insieme di teorie esagerate e cervellotiche, è quel sistema di finzioni puritane e di aberrazioni pseudo-moralistiche, che va sotto il nome santificato, ma ipocrita, di PROIBIZIONISMO.

La guerra, che questo ente di grande potenza ci muove tutti gli anni, tutti i giorni, tutte le ore, con una tenacità, una pazienza ed una costanza degne di miglior causa; questa guerra, ripetiamo, è la causa principale della travagliata esistenza dei viticultori, che bagnano il terreno col sudore della propria fronte; dei fabbricanti di vino che impiegano i loro capitali, il loro lavoro, e la loro energia ed intelletto, e dei commerciali di vini e liquori che hanno delle aziende grandiose promosse e condotte da un gran numero d'anni, ed ora minacciate tutto ad un tratto da uno sfacelo irreparabile.

Ci lascieremo noi cogliere alla sprovvista, ed aspetteremo che questa spada di Damocle ci cada sul capo per annientarci; dopo che facciamo tutto quanto sta in noi per ottenere il frutto del nostro lavoro?

Permetteremo noi, con una debolezza imperdonabile, che i proibizionisti compiano impunemente il più grande delitto, che si possa commettere nel mondo civile; cioè quello di offendere, se non di abolire, la libertà individuale e collettiva?

Grazie al cielo, viviamo in una terra, in cui la libertà non è solamente un simbolo, ma è il fondamento e la salvaguardia delle istituzioni, create dal popolo e per il popolo.

E su questo principio, che difenderemo a spada tratta fino all'ultimo sangue, noi lanciamo un grido di sfida ai nostri nemici; che sono i nemici della civiltà e del progresso; lanciamo una sfida in massa compatta contro i proibizionisti, che vorrebbero stupidamente comandare a noi di privarci di un po' di vino generoso, che è la viat dell'uomo; e vorrebbero, con una leggerezza da bambini, distruggere la viticoltura e l'industria e commercio dei vini e liquori; che costituiscono una delle principali sorgenti di ricchezza per lo Stato di California, e dànno modo di vivere onestamente a parecchie centinaia di migliaia di forti lavoratori.

I Bodini, fatti a base di Latte, devono essere cotti molto adagio ed in modo graduale in un forno opportunamente riscaldato.

LE GRANDI OPPORTUNITA' DEGLI ALLEVATORI DI VACCHE IN CALIFORNIA

Ben di sovente noi vediamo, o sentiamo parlare di un'allevatore di vacche, che ha speso parecchie migilaia di dollari in costosi edifici ed equipaggiamento di essi, per l'allevamento delle medesime.

In tali casi si prende ogni precauzione per provvedere al sistema sanitario, per il quale nessuna spesa è considerata troppo grande. Quando noi entriamo in una stalla di tale natura, ci sembra di entrare piuttosto nell'abitazicne di un uomo ricco, che in una stalla destinata a delle vacche.

Per coloro, che considerano le cose superficialmente e non hanno esperienza dell'allevamento di vacche su vasta scala, può sembrare a tutta prima che tali costruzioni siano piuttosto fatte per lusso, che per lo scopo pratico e per un maggior rendimento finanziario.

In una stalla per vacche, razionalmente costruita secondo i criteli moderni, dal punto di vista tecnico ed industriale, come dal punto di vista economico, prima di tutto vi deve essere un locale apposito per il deposito del latte, con annessi: il refrigerante per il latte, l'apparecchio sanitario per sterilizzarlo e metterlo in bottiglie, il tutto tenuto con la massima pulizia. Nella stalla, dove si fa la mungitura, si bada principalmente a che il latte non venga contaminato in nessun modo; ed a tale scopo, si usano le macchine per mungere. Il pavimento deve essere di calcestruzzo e deve essere lavato ogni volta, prima di accingersi alla mungitura.

Non vi è alcun dubbio che, non ostante tutte queste spese addizionali, un allevatore di vacche possa trarre maggiore profitto, purchè egli abbia un numero sufficiente di vacche a sua disposizione, e faccia procedere la sua azienda in modo sistematico e regolare: imperocchè sul mercato ormai i compratori hanno aperto gli occhi, e preferiscono di comperare il latte sterilizzato proveniente da una stalla moderna, tenuta con criterii razionali e sanitarii, in confronto di qualunque altro latte, proveniente da masserie di vacche, tenute ancora coi sistemi antiquati.

Terra lavorata in estate e impianto viti in autunno

Lavorando il terreno, cioè preparando le fosse in estate, si ha un'eccellente elaborazione fisico-chimica del terreno e le piante che vi si metteranno a dimora ne risentiranno beneficio immenso. E' stato fatto un esperimento molto parlante in proposito. Un filare fu lavorato in agosto e piantato in principio di novembre; un altro nella stessa vigna fu lavorato d'inverno e piantato in primavera. Si trattava di viti americane da innestarsi in posto. Orbene, il filare piantato d'autunno venne pronto all'innesto e entrò in piena produzione esattamente un anno prima dell'altro che fu piantato in primavera.

COLONIZZAZIONE DEI TERRENI

Vi sono nello Stato di California delle grandi estensioni di terreno fertilissimo, che per l'interesse tanto dei proprietarii, come per quello dello Stato, dovrebbero essere fornite con un sistema irrigatorio, suddivise e vendute a famiglie di Agricoltori. In imprese grandiose ed utili di tal genere, il capitale investito è di sovente in grande proporzioni, ed il costo è stato frequentemente aumentato per effetto di un sistema finanziario inadeguato all'uopo fin da bel principio; di modo che è stato difficile di fare delle vendite a prezzi tali da produrre un buon profitto per gli investitori di capitali.

Le spese, necessariamente richieste per vendere tali terreni, sono state molto forti: ed in quei casi, in cui il trreno è stato comperato per la maggior parte sulla base di pagamenti a scadenza, il compratore si è trovato nella necessità di doversi sobbarcare a delle spese addizionali per livellare i terreni, e costruire i fabbricati.

La situazione risultante da questa complicazione è imbarazzante per i coloni, è imbarazzante per i capitalisti, ed anche per lo Stato.

Il ragionamento e l'esperienza, acquistata in altri luoghi, indicano che, prima di offrire in vendita dei terreni irrigati, si dovrebbe prepararli ed adattarli completamente per l'uso dell'acqua d'irrigazione; e si dovrebbe provvedere per l'abitazione della famiglia e per la stalla del bestiame.

In tal guisa il compratore è in grado di conoscere ed apprezzare in modo preciso quale sarà il costo del suo podere, completo e pronto per la coltivazione; e sarà in posizione di poter ottenere un profitto nel suo primo anno di lavorazione. E' opinione generale e pienamente giustificata, che tali terreni irrigati (come sopra descritti) potranno essere venduti prontamente e con piccola spesa per le operazioni di vendita, qualora siano offerti a prezzi ragionevoli, ed in accordo col reddito, che si può giustamente aspettarsi dalla produzione e dalla vendita dei raccolti prodotti in un anno.

E' convincimento generale che i capitalisti già interessati in nitraprese di tal genere, potranno realizzare i loro capitali più presto e con maggior profitto, adottando questa linea di condotta.

Nell'ultima sessione della Legislatura è stato presentato e discusso un progetto di legge, tendente ad autorizzare gli Ufficiali dello Stato a mettere in funizonamento un'intrapresa di tal genere per dimostrare la sua praticità; ma tale progetto non fu approvato; però esso è ora sottoposto alla considerazione di una Commissione appositamente per fare un'inchiesta su di esso e su altri provvedimenti di indole agraria.

In caso che tale progetto fosse adottato, il principio della concorrenza spingerebbe naturalmente i proprietarii privati ad adottare una stessa linea di condotta; mentre la pubblicità gratuita, che l'intrapresa sotto la giurisdizione dello Stato certamente otterrebbe in tutte le parti degli Stati Uniti, apporterebbe grandi benefici ai progetti in mano a privati, come a quelli eserciti dallo Stato.

Una volta incominciata l'impresa in questo modo però, nascerebbe il contrasto fra gli interessi eserciti dalle Autorità dello Stato, e quelli dei privati; per la ragione che le Autorità dello Stato, qualunque esse siano, non desisterebbero volontariamente dal proseguire nell'intrapresa incamminata; anche se la pratica dimostrazione della bontà sua avesse ottenuto perfettamente lo scopo di indurre i privati a costruire dei sistemi irrigatorii per la colonizzazione dei terreni.

Quindi la questione è più grave di quanto possa sembrare a prima vista; e deve essere esaminata e considerata sotto i suoi diversi aspetti, prima di decidere quale delle due amministrazioni, Statale o privata, sia preferibile dal punto di vista pratico e commerciale.

CURATE LA VOSTRA SALUTE

Voi potrete avere speranza di salute e felicità nel futuro, se sarete previdenti nell'accumulare nel tempo utile gli elementi necessarii allo scopo; elementi che si riducono principalmente ai materiali di riserva nell'organismo, alla forza di resistenza, all'armonia di funzionamento nell'organismo, ed alla abilità di adattare le funzioni di questo a seconda dei bisogni.

Per ottenere questo intento, non basta essere previdenti ed accurati per un breve periodo di tempo, facendo uno sforzo straordinario e momentaneo; ma si richiede sopratutto pazienza, costanza, attenzione continua ed esercizio regolato tutti i giorni.

Lo sviluppo muscolare, quando fosse stato trascurato nella prima giovinezza, può essere acquistato, sino ad un certo grado, nella media e perfino nell'avanzata età; nelle quali si può accumulare ancora una quantità di energia capace di tener fronte alle calamità della vita.

Gli esercizi preferibili per accumulare tale quantità di energia, sono: i movimenti delle braccia sforzando sopra le spalle, i movimenti delle gambe dal basso in alto stando in piedi, la danza, l'inginocchiamento, la piegatura del corpo in avanti tenendo le gambe tese, espansione del petto e la ginnastica della respirazione.

LA BARBABIETOLA IN AIUTO ALLA VITE

L'IMPIEGO DELLO ZUCCHERO IN VINIFICAZIONE

Sicuro: La barbabietola dall'umile portamento, che terra a terra si stende alle pompose ghirlande della vite nelle nostre fertili pianure, è chiamata a dar una mano alla sorella produttrice del materiale zuccherino. Lo zucchero estratto dalle barbabietole si può utilizzare per la vinificazione quando il mosto è povero di zucchero; ma si deve aggiungere a quello precisamente al momento in cui si intina o si imbotta perchè fermenti. Non deve aggiungersi, come molti erroneamente fanno, alla svinatura. Bisogna che il nuovo materiale zuccherino aggiunto trovi abbondanti, vigorosi e rigogliosi fermenti per sdoppiarsi, e molto colore da sciogliee; l'alcool prodotto in maggior copia provoca anche dissoluzione di colore. A coloro, che ci hanno chiesto se si possa usare la melassa di zuccherificio per migliorare il mosto o per fare secondi vini, diciamo che la melassa non si può assolutamente usare. Oltre che proibita per legge, è così carica di impurità e odore e sapor disgustoso che non si riescirebbe assolutamente a liberarne il vino, che rimarrebbe deteriorato.

PER LA CONSERVAZIONE DELLE PATATE

Lo zolfo polverizzato sulle patate era stato indicato da diversi autori come ottimo mezzo per conservare le patate; e noi stessi l'avevamo riferito quì. Ora dalle prove fatte per tre anni dal prof. K. Schander e riferite nel Boll. dell'istituto internazionale d'agricoltura, pare che lo zolfo non serva allo scopo. Lo Schander provò la calce viva in ragione di 500 e di 250 grammi per quintale di tuberi e lo zolfo in ragione di 150 e 50 gr. Dalle fatte esperienze risultò che lo zolfo non ha potuto preservare le patate dalla putrefazione, essendo più elevata la percentuale dei tubri marciti nei mucchi trattati con lo zolfo che nel mucchio testimonio. Nelle esperienze dell'inverno 1913-1914 si era constatato inoltre che la facoltà germinativa delle patate trattate con lo zolfo era diminuita in maniera notevole. Si deve dunque essere molto prudenti nell'impiego dello zolfo. D'altra parte i mucchi trattati con la calce viva presentavano una percentuale di tuberi marciti meno elevata di quella del mucchio testimonio. Un grande vantaggio dell'impiego della calce viva consiste in ciò che essa fa disseccare a poco a poco i tuberi attaccati dalla putrefazione umida, formando con il liquido putrido che ne esce una massa solida, in modo che tale liquido non può giungere ad infettare gli altri tuberi sani. Ma siccome le patate trattate con la calce prendono un aspetto molto sudicio, la calce viva non è impiegata ordinariamente che per la conservazione dei tuberi destinati alla sementa, o delle patate destinate alla fabbricazione dell'alcool.

Per la conservazione delle patate da cucina si può benissimo sostituire la calce con polvere di torba, di cui è conosciuto l'effetto disinfettante, e che attira l'umidità, in modo che le patate restano secche. Se ne dovrebbero impiegare da 1 a 2 kg. per quintale di patate.

Questi modi di conservazione possono anche essere utilizzati per la conservazione delle patate nelle cantine; frattanto si deve evitare che l'altezza dei mucchi di patate, tanto nelle cantine che nei silos scavati in piena terra, sorpassi 75 cm. in inverno e 60 cm. in estate per impedire che si sviluppi una temperatura troppo elevata, che può favorire la putrefazione.

Modo razionale per uccidere il pollame

E' buona pratica di tenere il pollame a digiuno per 24 ore prima di ucciderlo; questo modo assicura l'assenza di sostanze corruttibili nello stomaco e nell'intestino; e quindi previene una prematura putrefazione.

Secondo un modo razionale, il pollame dovrebbe essere ucciso, infiggendogli un acuminato coltello nella bocca, trapassando il cervello. I polli uccisi in questa maniera si dissanguano liberamente, tenendoli sospesi colle gambe in alto; e quindi non restano coperti di macchie rossastre, come avviene con altri metodi. Quando si pianta il coltello nella bocca del pollo, bisogna avvertire di piegargli la testa dal sotto in su.

L'erba corta tagliata nei praticelli, annessi alle case, costituisce un buonissimo alimento per il pollame.

LA FORZA MOTRICE NELL'AGRICOLTURA

Quando gli Agricoltori vogliono seminare il grano per l'inverno vi è un tremendo cumulo di lavoro dopo la prima pioggia, allo scopo di arare e preparare il suolo per la semina, prima che questo diventi troppo bagnato per le dovute lavorazioni.

In tali circostanze più presto si fa e meglio è; con più presto si può seminare il grano, tanto maggiori saranno le probabilità per una buona e perfetta vegetazione e per un raccolto primaticcio, senza correre il rischio che una parte dei terreni non si possa più seminare a grano, al sopraggiungere della stagione delle pioggie.

Il lavoro compiuto in tale periodo di tempo, vale molte volte di più della medesima quantità di lavoro eseguito più tardi. Noi abbiamo visto molti campi seminati troppo tardi, nei quali il grano non potè maturarsi, quando non cadde sufficiente pioggia nella primavera; in modo che il lavoro compiuto, e tutte le spese di lavorazione per i terreni, andarono completamente perduti.

Molti coltivatori di grano riconoscono la grande importanza ed il guadagno rilevante, derivanti da una lavorazione di terreni in tempo debito. Questi Agricoltori avveduti, per intensificare la lavorazione dei terreni in un breve periodo di tempo, usano delle locomotive a trazione; e le impiegano non appena giunge il tempo giusto, facendole lavorare giorno e notte; disponendo di due o tre squadre di uomini di ricambio.

In tal modo in pochi giorni si può coltivare un'estesissimo tratto di terreno con maggiori opportunità di [illegible] e di guadagno e con minore spesa unitaria.

Quando si usano delle locomotive a trazione per la lavorazione dei campi, è prudente di aver sempre sotto mano dei pezzi di ricambio, per quelli che sono più soggetti a rompersi od a guastarsi, alfine di non dover interrompere il lavoro a causa di piccoli incidenti.

Con un capitale di circa 5000 dollari, impiegati in una locomotiva a trazione ed istrumenti agricoli annessi, l'interesse (coll'aggiunta dell'ammortizzazione per il deperimento del macchinario) si può calcolare nella ragione del 10%, e quindi si avrebbe una spesa annua di 500 dollari. Questa spesa ripartita sopra parecchie centinaia di acri di terreno, che si possono lavorare facilmente in pochi giorni con una locomotiva a trazione, viene ad essere minima relativamente al lavoro eseguito.

LE RICERCHE SULLA DELINQUENZA

L'Ufficio Statale della California ha stabilito nella Whittier Reform School, un dipartimento per ricerche sulla delinquenza; nel quale sono combinati i principii della generazione e della psicologia, allo scopo di determinare le cause della delinquenza nei giovanetti.

Degli eminenti professori specialisti, fra i quali J. Harold Williams, della Stanford University, sono addetti agli studi di laboratorio e ricerca.

Una delle ragioni per la costituzione di tale dipartimento oltre al principio umanitario in esso racchiuso, sta nel fatto che lo Stato di California ha speso più di 4,000,000 di dollari per i delinquenti minorenni negli ultimi dieci anni.

Una buona razione pel pollame

L'alimentazione esclusiva del pollame con grani lascia all'allevatore un profitto ben magro. Da calcoli diligenti tenuti in Francia si vide che il beneficio lasciato dai polli in un anno, alimentando sempre con grani, non va che a 1,75-1,85 per capo. Armould invece, nella "Vie Agricole" dice di essere riuscito dopo anni di prove a trovare la razione che va bene per mantenere le galline in ottimo stato di produttività senza ingrassarle, e senza riscaldarle. La composizione della razione per capo e per giorno è questa: polvere di carne 5 gr., panello di arachide 30 gr., patate cotte 65 gr.

Queste sostanze sono pesate insieme al panello rammollito in acqua e se ne fa un pastone abbastanza sodo che si dà al mattino. A mezzogiorno il pastone è appena finito. La sera si dànno 40 gr. per capo, metà grano e metà mais. Durante la giornata si dà alle galline qualche po' di verdura di poco valore e in inverno delle barbabietole.

Tale razione giornaliera non viene a costare che 2 centesimi a testa. Con una produzione annua di 150 uova vuol dire realizzare un beneficio netto di almeno 6 franchi per gallina, e tenendo conto della nutrizione di un gallo ogni 10 galline il beneficio si ridurrà a 5,30 per capo.

RIFORME AGRARIE PER IL PROFITTO DEGLI AGRICOLTORI

Nello Stato di California, nonostante esso sia favorito dalla natura per il clima, la fertilità del suolo e la proprietà di essere adatto alla produzione di un grande numero di svariati prodotti, tuttavia siamo venuti al punto che si è praticamente arrestato lo sviluppo ed il progresso nell'Agricoltura. Più di un milione di acri di terreno adatto per l'irrigazione si trovano ancora incolti ed aspettano l'opera di futuri coloni: un'altro milione di acri di terreno potrebbero essere irrigati mediante la costruzione di sistemi irrigatorii, se fosse assicurata la richiesta per i terreni e per l'acqua di irrigazione. La colonizzazione e la coltivazione di tali terreni, si sono ora rese necessarie ed impellenti per poter assicurare il continuo incremento ed una continuata e futura prosperità delle nostre città. E' un fatto constatato e fuori di ogni discussione, che nello Stato di California noi potremmo e dovremmo produrre maggior quantità di bestiame da macello, maggior quantità di burro, di formaggio e di lana: in una parola noi abbiamo estremo bisogno di un maggior numero di poderi dedicati all'allevamento di cavalli, di bovini, di suini e di pecore; e per conseguenza i campi di alfalfa devono essere maggiormente estesi, affinchè il bestiame allevato in essi si possa moltiplicare nelle ragioni richieste dal bisogno.

Ma tutti questi buoni ed ovvii miglioramenti, non si possono assolutamente ottenere e neppure sperare di ottenerli fino a che gli ostacoli finanziarii che li inceppano non siano rimossi od almeno diminuiti. Venendo al punto critico della questione, e lasciando da parte ogni illusione ed ogni idealità convenzionale, mettiamo subito a nudo che le **rate di interesse** devono essere diminuite, il lasso di tempo per il pagamento dei prestiti, e per la loro estinzione, deve essere prolungato; e più di tutto vi dovrebbe essere una qualche organizzazione sistematica e basata sopra principii razionali; la quale potesse prestare aiuto e dare istruzioni pratiche e consigli appropriati a coloro; che si accingono, senza previa esperienza, alla coltivazione dei campi: di modo che il terreno, che ora si trova incolto, una volta suddiviso, possa essere convertito in un grande numero di poderi abitabili e produttivi, collo sforzo minore possibile e col minimo impiego di tempo e di danaro.

Una relazione recente, pubblicata dal Governo degli Stati Uniti, mostra che vi è stato un aumento di 380,-000 anime nella popolazione della California, durante gli ultimi 5 anni: del quale aumento il 73 per cento si è concentrato nelle città e paesi da 8000 abitanti in su: di guisa che l'aumento nella popolazione rurale è stata così piccola da causare ansietà per il futuro delle nostre condizioni economiche, e da condurci a credere, od almeno ad ammettere, che sono desiderabili dei cambiamenti nei metodi e nei sistemi, coi quali ora siamo governati.

Il vendere i terreni ai coloni è diventata ora una cosa così difficile che le provvigioni, pagate ai sensali ed ai venditori di terreni, ha raggiunto la incredibile proporzione del 25 e del 30 per cento del prezzo di

vendita: in tal modo si spiega facilmente l'arresto quasi completo dello sviluppo e del progresso dell'Agricoltura nello Stato di California; per il quale l'Agricoltura è sempre stata, è e sempre sarà la più grande sorgente di vera ricchezza.

Gli Agricoltori ed i Coloni di California, che sono obbligati dalle presenti condizioni economiche, e dai sistemi finanziarii male regolati, a prendere danari ad imprestito, devono pagare più del doppio della rata d'interesse richiesta dagli Agricoltori in altre nazioni, dove esiste e prospera fiorente il sistema del **Credito Agrario.** Senza di questo, ormai l'Agricoltura nello Stato di California non può più svilupparsi nè progredire

L'introduzione dei sistemi di Credito Agrario in altre nazioni, è sempre stata in ogni caso una sorgente feconda ed infallibile di successo finanziario, e di beneficii reali e duraturi per tutte le classi della popolazione.

Per conseguenza è da sperarsi che gli elettori dello Stato di California, scrutando con acume e discernimento il nocciolo vitale della questione, concepito nell'emendamento da introdursi nella Costituzione, daranno liberalmente e con entusiasmo il loro voto all'Emendamento per il **Credito Agrario**; dando così potere alla Legislatura per l'introduzione e lo stabilimento di un sistema, che darà certamente agli Agricoltori della California gli stessi vantaggi del credito, goduto già da molto tempo dalla maggior parte degli Agricoltori del Mondo Civile.

COGNIZIONI UTILI

Invece di spalmare le forme per le torte con del grasso, usate della farina: in tal modo otterrete delle torte che non saranno troppo molli.

La minestra diventa acida facilmente nei giorni caldi; questo si può evitare facilmente, aggiungendo un pizzico di carbonato di soda per ogni quarto di gallone.

I pasticci e le focaccie nella stagione calda si essicano facilmente, ma, se voi li terrete in una scatola di latta con coperchio, aggiungendovi una mela, questa sarà sufficiente per mantenerle fresche. Rinnovate la mela quando questa è appassita.

I fiori appassiscono presto per il caldo; ma un piccolo pezzo di canfora, immerso nell'acqua, servirà per mantenerli freschi più a lungo.

Quando la crema di latte non è densa abbastanza per poter essere sbattuta, l'albume di un uovo aggiuntovi produce l'effetto desiderato.

Per pulire il collare dei soprabiti da uomo, prima inumiditeli con una spugna imbevuta di acqua ammoniacale, e quindi ripassateli con alcool.

Per conservare le Torte e Pasticcerie fresche e soffici, non mettetele da parte finchè non sieno perfettamente fredde; e ricordatevi bene di non metterle mai nella ghiacciaia.

I cavoli fiori sotto aceto sono così eccellenti ed appetitosi, che ogni buona madre di famiglia dovrebbe sempre averne una buona parte conservata.

Se volete mangiare del buon pesce saporito, fatelo bollire in acqua pura, senza l'aggiunta di nessun altro condimento.

Se la piccola tavoletta, annessa ad una sedia alta per bambini, è coperta con tela cerata bianca, sarà molto più facile e comodo di tenerla ben pulita.

LAVATE DI SERA

PER LAVARE I GUANTI E LE CALZE DI COLOR BIANCO

Dagli esperti in materia è raccomandato vivamente di lavare i guanti bianchi di sera, per impedire che il colore bianco candido si trasformi in giallo. Così pure le calze bianche di seta dovrebbero essere trattate nella medesima maniera. Tanto i guanti che le calze di color bianco, devono essere lavate con liscivia calda, ma non bollente, coll'uso di un buon sapone: bisogna risciacquarli accuratamente e poi distenderli per farli asciugare perfettamente; il tutto deve essere fatto di sera, per impedire che la luce del giorno produca una trasformazione del colore. Alla mattina gli oggetti lavati saranno pronti per l'uso.

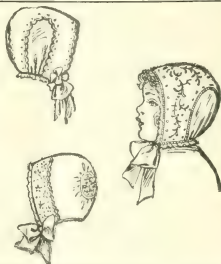
LA SIGNORA E LA CASA

Mrs. Evangeline Adams Spozio

NEL CAMPO DELLA MODA

(Disegno di May Manton)

Siamo lieti di presentare questo elegante e grazioso modello per un vestito da Bambini, con annesso berretta circolare.

Il modello per questo disegno è fatto per tener conto delle perdite nelle cuciture; ed è fatto per Bambini di 6 mesi, 1 2 e 4 anni. Il numero di modello è 8797.

Presentiamo questi vezzosi ed eleganti modelli di Cuffie per Bambini di 1, 2 e 4 anni: al numero 1 corrisponde il disegno col numero di modello 686; al numero 3 corrisponde il disegno col numero di modello 760. Per fare una di tali cuffie bastano tre ottavi di yarda della larghezza da 27 a 37 pollici. Il numero due è più per bambini di 2 anni.

Alle signorine, amanti della moda e dell'eleganza, abbiamo l'onore di presentare questo magnifico modello per giacchetta ad un petto solo, per signorina dai 16 ai 18 anni; per cui il numero di modello è 8805. Inoltre per Gonna da Signorina da 16 ai 18 anni; il numero di modello è 8798.

Per avere uno dei modelli pubblicati dal MONITORE CALIFORNIANO inviate 10 soldi di francobolli, indicando il numero del figurino, o più speditamente il numero della Rivista, all'amministrazione (Fashion's Department, 952 Ashbury St., San Francisco, Cal.).

PER INAMIDARE

Un'eccellente maniera per rendere duri i solini (colli), ed i polsini delle camicie da uomo portate d'uso, oppure i polsini di tela ed i collari per le donne, consiste nell'adoperare una soluzione di amido, contenente della gomma arabica. La miscela si fa nel seguente modo: prendete due once di gomma arabica bianca, finamente polverizzata; e mettetela in una bottiglia od in un vaso di vetro; versatevi quindi sopra una pinta di acqua ben calda. Chiudete ermeticamente con un tappo, sbattete ben bene fino a che la polvere sia tutta disciolta. Dopo 24 ore filtrate il liquido attraverso un pezzo di tela e conservatela da essere usata al bisogno. Aggiungete poi volta per volta, quando vi occorre, un cucchiaio da tavola di amido cotto ad ogni pinta di liquido.

Il "MONITORE CALIFORNIANO" tratta in modo sereno, largo, non-partigiano, questioni agricole commerciali e finanziarie che interessano i nostri farmers. Chiedete numeri di saggio. Vi saranno spediti gratis.

LA VECCHIA CORTECCIA DELLE VITI E' DANNOSA

La corteccia sfibrata a varii strati, che ricopre i tronchi delle vecchie viti, fornisce un luogo di rifugio ideale per le spore dell'oidio e di altri germi di malattie, oltre che per gli insetti, che trovano sotto di essa una salvaguardia contro i liquidi disinfettanti delle irrorazioni.

Nella Contea di Tulare sono stati fatti degli esperimenti, secondo i quali delle vecchie viti sono state private della vecchia corteccia, durante l'inverno, allo scopo di poter fare delle irrorazioni molto più efficaci in principio di Marzo, per combattere fin dall'inizio lo sviluppo dell'oidio e di altre malattie.

E' strumento, adatto per levare la corteccia, un ferro qualunque foggiato a scalpello ad una estremità, ed a forma di raschiatoio uncinato dall'altra.

Tali esperimenti, condotti con una spesa relativamente piccola, hanno dato degli ottimi risultati.

Apertura di nuova linea ferroviaria

Tanto per i viaggiatori che per i commercianti sarà utilissimo di sapere che sino dal 16 Ottobre u. s. la Northern Electric Company ha aperto la sua nuova linea ferroviaria fino a Colusa. Questa linea, per la quale erano stati espressi tanti desiderii da tutte le popolazioni circostanti, darà agli abitanti della Contea di Colusa uno sbocco naturale e di grande vantaggio, producendo così un grande sviluppo al progresso di tutta la Contea.

La data di apertura della linea fu celebrata dalla Commissione dei Cittadini di Colusa, e per l'occasione fu bandito un suntuoso banchetto.

Riteniamo nostro imprescindibile dovere di comunicare a tutte le Colonie della California e degli Stati della Costa del Pacifico, che sin dalla data di apertura vi è stato, e vi sarà continuamente un servizio di treni diretti di andata e ritorno da Colusa alle Città della baia, passando sulle linee ferroviarie della Oakland, Antioch & Eastern Ry., connesse colla linea nuova.

Vi sono e vi saranno tre treni giornalieri per tale serviio: i quali partono da San Francisco alle 7:20 a. m., 11:20 a. m., 4:40 p. m., e partono da Oakland alle 7:50 a. m., 11:50 a. m. e 5:09 p. m.

BUONA VINIFICAZIONE PEI VINI DA TAGLIO

Per riuscire ad ottenere ricchi vini da taglio, ad elevato grado alcoolico, di molto colore ed estratto, senza incappare nel pericolo dell'agro dolce — pericolo facile quando si è in climi caldi e si hanno mosti densi e poveri di acidi — è indispensabile ricorrere ai moderni accorgimenti controllati ormai dalla più sicura pratica enotecnica.

Uno di questi accorgimenti tra i migliori è quello di ricorrere ai fermenti selezionati, adoperati però dopo la sterilizzazione del mosto coll'anidride solforosa.

Appena iniziata la vendemmia si raccolgono 3 q.li di uva scelta, sana e bella, si pigia, si torchia ed il mosto ricavato si pone in un piccolo tino. Allorchè la temperatura raggiunge i 30.o C. (e fa presto a toccarli) si aggiungono 70 gr. di pirosolfito potassico e 3 di fermento selezionato ed accostumato al gas solforoso. Dopo sei ore si pratica una energica follatura con arieggiamento.

Quando nel piccolo tino la fermentazione è niiziata, si procede alla vendemmia di altri 30 q.li di uva alla quale, man mano che passa alla pigiatrice si aggiunge 25 gr. per q.le di pirosolfito potassico e 80 fr. di acido tartarico. La massa, senza graspi, passa al tino di fermentazione e in questo momento si aggiunge il lievito, cioè il contenuto del tinello precedentemente avviato in fermentazione. Resta così preparata una massa cospicua di lievito che serve per le prime partite di uva da far fermentare, uva che riceve, al solito, alla pigiatura, 25 gr. di pirosolfito potassico e 80 gr. di acido tartarico.

Per le masse di uva che verranno poi, si usa, come lievito, del mosto messo a fermentare il giorno prima, e già in piena fermentazione.

Ogni giorno si fanno tre forti follature e al quinto giorno si svina, facendo scorrere il vino-mosto in canali sotterranei di cemento per abbassare alquanto la temperatura.

Volete avere un'idea delle ricchezze naturali e delle risorse della California? Leggete il MONITORE

L'industria delle frutta è promettente

Ora che si avvicina la stagione per fare gli impianti degli alberi da frutto, è appropriato e conveniente di considerare, con larghezza di vedute, i progressi fatti dall'industria delle frutta in California, e le loro relazioni coll'avvenire economico dello Stato.

Recentemente sono state fatte ragionevoli ed ampie esortazioni, nel senso che la California dovrebbe produrre maggiormente in altri generi di prodotti; come per esempio, l'allevamento del bestiame e la coltivazione dei cereali. Ma riguardo al ramo delle frutta, lo Stato di California può andare superbo di aver fatto un progresso fenomenale: tanto è vero che esso fornisce le frutta a tutti gli Stati Uniti, non solo, ma anche alle Nazioni estere.

L'industria delle frutta secche ha davanti a sè un'avvenire di prosperità senza limiti; imperocchè dà agio ai coltivatori di produrre le frutta nella quantità che meglio loro aggrada, facendo essicare l'eccesso sulla quantità di frutta fresche, che si spediscono negli Stati dell'Est.

E' ormai noto a tutti che le frutta secche dello Stato di California sono esportate in grandi quantità perfino in Europa; e possono benissimo sostenere la concorrenza tanto pei prezzi, come per la quantità, in confronto delle frutta secche prodotte in altre regioni.

PER LE BUONE MASSAIE

Il lucido per le scarpe col tempo diventa secco: per renderlo di nuovo soffice da poterlo usare, bagnatelo con un po' di trementina, e così darà anche una maggiore lucidezza alle scarpe.

Prima di usare i tappi di sughero per chiudere bottiglie di sostanze in conserva o sotto aceto, fateli bollire nell'acqua; in tal modo diventano soffici e si possono premere più facilmente entro il collo delle bottiglie.

Se gli strumenti da giardiniere diventano arrugginiti, immergeteli per un giorno nel siero di latte inacidito. Dopo la ruggine potrà essere spazzolata facilmente; quindi metteteli al sole, e finalmente spalmateli con uno strato di petrolio.

Le macchie di pesche possono essere levate, bagnandole con acqua e ponendovi poi sopra un leggero strato di cremor di tartaro, ed esponendole poi al sole.

Se vi cade del grasso o dell'olio sui tappeti, spargetevi sopra della farina di grano turco macinata fina; la quale assorbirà perfettamente grasso ed olio.

Un cucchiaio di aceto aggiunto all'acqua, in cui sono risciacquate le calze di colore nero, servirà ottimamente a mantenere il colore delle medesime.

La mobiglia sentirà grande vantaggio e sarà migliorata, se la pulirete di quando in quando con una tela imbevuta di olio di lino.

L'Ananasso è di sapore molto più delizioso ed aggradevole, se si taglia a fette e si tratta con zucchero circa dodici ore prima di servirlo.

"IL MONITORE CALIFORNIANO" ha per motto "clean news, clean advertising" che letteralmente tradotto significa: "notizie pulite, avvisi puliti". Non si pubblicano nè avvisi nè notizie che potrebbero danneggiare i nostri lettori.

Servizio Costiero coi più Grandi Vapori fra

SAN FRANCISCO

E I PORTI DI

SEATTLE - LOS ANGELES
SAN DIEGO

Cabina e Vitto Inclusi

BIGLIETTI DI PASSAGGIO PER MARE E PER TERRA PER LE STAZIONI DELL'EST.

PACIFIC COAST STEAMSHIP CO.

Zappettini & Perasso Co.

AGENTI GENERALI

30-34 Columbus Ave., San Francisco, Cal.

VIA OGDEN
PER L'EAST

DALLA FINESTRA DEL VAGONE

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Gran lago di Salt Lake, Montagne di Wasatch ... Utah

Sdrucciolo del Diavolo.

Eco e Canyon di Weber

Vallata del Green River e filari della Contea di Wyoming.

Sentieri continentali dei pionieri della California.

Quattro treni giornalieri da San Francisco a Chicago

"OVERLAND LIMITED"

Viaggio Extra $10

[illegible]

"PACIFIC LIMITED"

[illegible]

"SAN FRANCISCO LIMITED"

[illegible]

"ATLANTIC EXPRESS"

Partenza Stazione del Ferry 7 p. m.

Migliori Vagoni Restoranti in America

Ogni miglio di strada protetta da blocchi automatici [illegible]

Per biglietti e letti rivolgersi agli Agenti

Southern Pacific
Union Pacific

LA PITTORESCA
FERROVIA TRANSCONTINENTALE

WESTERN PACIFIC
DENVER & RIO GRANDE

Vagoni Standard e da Turisti (Sleeping Cars) fanno giornalmente il servizio da

SAN FRANCISCO a KANSAS CITY, OMAHA, OROVILLE E CHICAGO

UNA NUOVA LINEA TRANSCONTINENTALE

Stazione del Ferry Building San Francisco

E' un viaggio piacevole a

SACRAMENTO

Attraverso a freschi ed ombrosi Canyons

I rapidi treni elettrici abbreviano il viaggio

OAKLAND, ANTIOCH & EASTERN RAILWAY

Per altre informazioni telefonate o scrivete

——) alla (——

AGENZIA FUGAZI

630 MONTGOMERY ST., SAN FRANCISCO
Telefono: Kearny 3649